



* * * * *

LA MOLINERA

MENÚ DEGUSTACIÓN ORIGEN

Selección de ibéricos de bellota
Valle de los Pedroches

Tomates de temporada
Degustación en diferentes texturas

Tosta de salmón ahumado
Guacamole casero, mayonesa de aceite de oliva de cochinillo,
tomates cherry confitados y avruga

Crema de marisco
Langostinos braseados

Lubina salvaje
Estilo donostiarra

Sorbete natural de mandarina

Presa ibérica
Patatas rústicas asadas y jugo de portobello

Postre

Tarta de queso reinterpretada
Crumble de aceite de oliva manzanilla

Precio: 72€ por persona (IVA incluido)





* * * * *

LA MOLINDA

MENÚ DEGUSTACIÓN RAÍZ

Ensalada de canónigos
Ventresca de atún con aliño de curry y frutos secos

Tosta de escalivada con migas de bacalao confitado
Alioli de aceituna negra y huevas de trucha

Rabo de toro tradicional

Sorbete de limón

Postre

Torrija de coco y vainilla

Precio: 58€ por persona (IVA incluido)

