



# JORNADAS SABORES DE OTOÑO

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### **Snaks para compartir**

Tosta de “farinetes” con toques vegetales

Mil hojas de foie, cecina y salsa de higos

Queso de cabra “l’escresola” caliente,  
arroz y frutos secos

### **Empezamos**

Sardina ahumada, escabeche y tomates  
con anchoas

### **Seguimos**

Canelón de la abuela, crema de olleta  
morellana, crujiente de jamón

### **Continuamos**

Cordero de leche, remolacha, frambuesas

Arroz, codorniz y ceps

### **Terminamos**

Solomillo de ternera grillé, patatas  
fondan, y escalonias glaseadas

### **Para refrescar**

Sorbete de té de roca con aguardiente

### **Postre**

Pera, caramelo y chocolate

**Precio 45€ por persona**

**IVA incluido**

**Bodega no incluida.**

**DAL  
UAN**