

MENÚ DEGUSTACIÓN LO MÁS PROFUNDO DE TEJEDA VEGETARIANO BAJO TIERRA

APERITIVOS:

TARTAR DE TUNERA Y LECHE CITRICA

CALABAZA AGRIDULCE

TARTAR DE MANZANA ACIDA

REMOLACHA EN ESCABECHE DULCE

REPRESENTACIÓN DE NUESTRO HUERTO:

SOPA FRIA DE HENO CON CREMOSO DE TOMATE FERMENTADO.

CUAJADA DE TRES LECHEs CON SALSA DE CORTEZA DE PINO CANARIO Y GALLETA
BENTAYGA SOBRE TELA DE SACO.

CORAZON DE TOMATE Y AGUA DE PINO.

SOPA DE CEBOLLA TATEMADA, PAPAS GUIADAS EN LECHE Y ACEITE DE PIPA DE ALMENDRO.

BROCOLI A LA LLAMA CON PIL PIL DE SUERO.

NUESTRA SOPA DE QUESO LIGADA CON BIENMESABE.

BERENJENA A LA LLAMA CON HOLANDESA DE VINAGRERA

PUERRO CON SALSA DE MILLO SECO Y NUESTRO HELADO DE
CHOCOLATE BLANCO Y LECHE AHUMADA.

...



muxgo
BORJA MARRERO



SEGUIMOS CON NUESTRO TERRITORIO:

NUESTRO CALDO VEGETARIANO CON REPOLLO Y VERDURAS DE LA HUERTA.

ZANAHORIA EN ESCABECHE Y FLORES.

KALE CON SALSA DE TUNERA TAMETADA.



POSTRE:

CREMA DE HIERBA LUISA Y MIEL DE TEJEDA CON GALLETA DE TRIGO GARRAPIÑADO.

PETIT FOURS:

MARSHMALLOW DE HIERBAS SILVESTRES.

BOMBÓN DE PINO.

ZANAHORIA BABY DULCE.

SUSPIRO DE TUNERA



CONOCE MÁS, SOBRE NOSOTROS:

PAN Y MANTEQUILLA DE SUERO CON FRUTA DE TEMPORADA 3.50
TABLA DE NUESTROS QUESOS DE PRODUCCIÓN PROPIA 25€ POR PERSONA



-PRECIO: 135€
(BEBIDAS APARTE)
IGIC INCLUIDO
-ARMONIA: 58€

muxgo
BORJA MARRERO