



Del 4 al 7 de junio
III JORNADA DE
HUERTA
y Mar

El color de nuestra tierra y el sabor del Mediterráneo

Menú degustación

By: *Ginés José Nicolás*

Aperitivos bienvenida

Cocktail de jengibre y hierbabuena

Brotes tiernos y pétalos comestibles en hoja de arroz
y pil-pil de rodaballo

Tartar de lecha de nuestra costa, pico de gallo vegetal en mini
pancake salado

Principales

Ensalada fría de tomate asado, cebolla escabechada,
ajo blanco de piñones y navajas

Alcachofa confitada, mero de nuestra costa desmigado,
mahonesa japonesa y láminas de pulpo

Puerros a baja temperatura en interior de merluza
de pincho sobre cama de guisantes negre

Setas enoky, calamar de potera estofado y alga percebe

Arroz meloso de calasparra en caldo de tubérculos y rape

Postre

Combo de frutas en crema de cítricos

Bodega

Vino tinto D.O. Jumilla

Vino blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos, café

56€ p.p

IVA Incluido


Rincón de Pepe
DESDE 1925