

**MENÚ ESPECIAL. COCINA TÍPICA SERRANA.**  
**Restaurante “El Trillo” de la Villa Turística de Cazorla**

**APERITIVOS EN MESA**

**Degustación de entrantes típicos de la comarca:**

**Rin- Ran, Paté de perdiz con peras al vino tinto y Morcilla en caldera**

**PRIMEROS PLATOS (A ELEGIR)**

**Ensalada de pimientos asados y tomate con melva regada con aliño de AOVE, ajo y cominos**

**Ensalada de codorniz en escabeche, naranja, nueces y vinagreta de miel**

**“Huevos a la Cazorleña”**

**(Pisto serrano de verduras acompañado de huevos fritos con ajos, pimentón y jamón)**

**De cuchara: “Sopas en ajo” con huevo y picatostes de pan**

**Salmorejo típico serrano con picadillo de jamón y huevo**

**Gazpacho andaluz con guarnición (en temporada)**

**SEGUNDOS PLATOS (A ELEGIR)**

**Trucha a la serrana con mantequilla de ajo acompañada de jamón**

**“Tajas” de bacalao fritas al estilo tradicional con tomate casero**

**Secreto de cerdo duroc confitado acompañado de papas del terreno a lo pobre**

**Filetitos de venado adobados marcados en parrilla y con toque de compota de frutos rojos**

**Berenjenas mozárabes con Cordero segureño**

**(Lasaña de berenjenas con carne de cordero segureño, queso y reducción de miel de caña)**

**POSTRES (A ELEGIR)**

**Postre Casero: Tarta de queso al horno**

**Nuestro helado casero de aceite de oliva sobre compota de higos**

**Fruta de temporada**

**Café**

**PRECIO: 22,00 € IVA INCLUIDO**

**BEBIDA INCLUIDA: 1 CONSUMICIÓN POR PERSONA O 1 BOTELLA DE VINO DE LA CASA POR CADA 4 MENÚS**

Menú bajo reserva previa Mínimo para 4 pax Bebida servida en barra no incluida Menús contratados no pueden ser compartidos

Dirijase a nuestro personal y le informará acerca de aquellos productos presentes en nuestros platos que pueden causar intolerancias o alergias alimentarias. Cumplimos con las normativas vigentes de información alimentaria facilitadas al consumidor. RD 126/2015 de 27 de febrero.

Reglamento de UE 1169/2011 de 25 de octubre.



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

# Nuestro menú para dos...

## “Menú cocina serrana y cordero segureño”

### APERITIVOS EN MESA:

Degustación de AOVE D.O. “Sierra de Cazorla” cosecha temprana (variedad picual, royal y ecológico) con pan de la Plaza Vieja



Tabla con degustación de entrantes típicos de la comarca  
(Rin Ran, Paté de perdiz con peras al vino tinto y morcilla en caldera)

### PLATO PRINCIPAL A COMPARTIR A ELEGIR ENTRE

Chuletillas de cordero segureño a la parrilla (8 unidades)

ó

Pierna de cordero lechal de la zona asada al horno al estilo tradicional (500 gr. aprox.)

### POSTRE PARA COMPARTIR

Tarta de queso “Levasa” de Jaén al horno y nuestro helado de aceite de oliva Virgen Extra con compota de higos secos

PRECIO: 52,000 € IVA INCLUIDO (26,00 € POR PERSONA)

BEBIDA INCLUIDA: 1 CONSUMICIÓN POR PERSONA O 1 BOTELLA DE VINO DE LA CASA

A TENER EN CUENTA: MÍNIMO PARA 2 PAX Y/O PARA UN NÚMERO DE COMENSALES PAR

Dirijase a nuestro personal y le informará acerca de aquellos productos presentes en nuestros platos que pueden causar intolerancias o alergias alimentarias. Cumplimos con las normativas vigentes de información alimentaria facilitadas al consumidor. RD 126/2015 de 27 de febrero. Reglamento de UE 1169/2011 de 25 de octubre.



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUZES



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETS



SOJA



LÁCTEOS