Lindero

115 € por persona — 12 pases · Unas tres horas

El recorrido completo: el huerto, el monte, el río y la caza de la comarca, en doce pases. Se sirve a toda la mesa.

01 **Caldo de huesos tostados y setas de cardo**
Lo servimos en el zaguán, de pie, junto al fuego.
PINARES DE NAVALENO · 32 KM

02 **Hoja de berza a la brasa con mantequilla tostada**
Berza de semilla propia, pasada por brasa de sarmiento.
HUERTO DE LA CASA · 3 KM

03 **Trucha del Ucero curada en sal, manzana reineta**
Curada doce horas, con manzana del patio y aceite de eneldo.
TRUCHAS DEL UCERO · 15 KM

04 **Pan de centeno, tuétano asado y sal de la casa**
El pan sale del horno a las ocho; el tuétano, de la parrilla.
OBRADOR DE LA CASA

05 **Puerro enterrado en la ceniza, avellana y yema curada**
Toda la noche bajo la ceniza del horno.
HUERTO DE LA CASA · 3 KM

06 **Níscalos a la parrilla, yema y jugo de pino**
Recogidos esta semana por Julián Peña.
PINARES DE NAVALENO · 32 KM

07 **Cebolla asada entera, queso de oveja curado**
Ocho horas en el horno mientras se apaga; el queso se ralla en la mesa.
QUESERÍA LA VEGA, FUENTEPINILLA · 30 KM

08 **Torrezno de Soria lacado al fuego, encurtidos**
La panceta se cura en casa tres semanas.
EMBUTIDOS TEJEDOR, ALMAZÁN · 48 KM

09 **Lomo de corzo madurado, remolacha y endrinas**
Corzo de caza controlada; las endrinas, del lindero del huerto.
TIERRAS ALTAS · 82 KM

10 **Paletilla de lechal asada en horno de leña**
Agua, sal y cuatro horas de horno. Con lechuga a la brasa.
PASTORES MARTÍN, BERLANGA · 34 KM

11 **Requesón, miel de brezo y nabo dulce**
Prepostre. El nabo, confitado en la ceniza.
COLMENAS DE HONTORIA · 40 KM

12 **Manzana asada en las brasas, helado de leche quemada**
Manzana reineta del patio y leche de oveja de la quesería.
PATIO DE LA CASA

Maridajes: Maridaje de bodega · 65 € — Maridaje de grandes vinos · 110 € — Maridaje sin alcohol · 40 €

Si hay alergias o algo que no coméis, avisad al reservar: adaptamos el menú con al menos 48 horas. Los pases pueden cambiar según lo que haya ese día. IVA incluido.

Huerto

78 € por persona — 8 pases · Unas dos horas

Ocho pases en los que la verdura es el plato principal. Es vegetariano y, si se avisa al reservar, puede ser vegano.

01 **Caldo de setas tostadas y cebolla quemada**
En el zaguán, junto al fuego.
PINARES DE NAVALENO · 32 KM

02 **Hoja de berza a la brasa con mantequilla tostada**
Berza de semilla propia.
HUERTO DE LA CASA · 3 KM

03 **Calabaza asada en la ceniza, pipas y queso curado**
Calabaza de cacahuete del huerto, asada entera.
HUERTO DE LA CASA · 3 KM

04 **Pan de centeno y mantequilla de oveja**
Masa madre de 2019 y harina de molino de piedra.
MOLINO DE LANGA · 30 KM

05 **Puerro enterrado en la ceniza, avellana y yema curada**
Toda la noche bajo la ceniza del horno.
HUERTO DE LA CASA · 3 KM

06 **Alubia blanca de la vega en caldo de huerta ahumado**
Cosecha propia, cocida en olla de barro dentro del horno.
HUERTO DE LA CASA · 3 KM

07 **Cebolla asada entera, queso de oveja curado**
El queso se ralla en la mesa.
QUESERÍA LA VEGA, FUENTEPINILLA · 30 KM

08 **Manzana asada en las brasas, helado de leche quemada**
Manzana reineta del patio.
PATIO DE LA CASA

Maridajes: Maridaje de bodega · 45 € — Maridaje sin alcohol · 32 €

Si hay alergias o algo que no coméis, avisad al reservar: adaptamos el menú con al menos 48 horas. Los pases pueden cambiar según lo que haya ese día. IVA incluido.

Carta de mediodía

Miércoles a viernes, a mediodía

Una carta corta para comer sin prisa, pero sin tres horas por delante. Cambia cada semana; estos son los platos de esta.

Para empezar

Crema de calabaza asada con pipas tostadas — **9 €**
Calabaza del huerto asada en la ceniza.

Torrezno de Soria con encurtidos del huerto — **8 €**

Hojas de la vega, queso de oveja y nueces — **12 €**
Con vinagre de manzana de la despensa.

Níscalos a la parrilla con yema curada — **16 €**
Según lo que traiga Julián esa semana.

Del fuego

Alubia blanca de la vega con su compango — **15 €**
Chorizo y panceta de Almazán, morcilla de la casa.

Trucha del Ucero a la brasa, mantequilla de avellana — **19 €**

Paletilla de lechal asada en horno de leña — **28 €**
Para una persona, con lechuga a la brasa.

Presa de cerdo de Almazán con cebolla asada — **22 €**

Postres

Manzana asada en las brasas, helado de leche quemada — **8 €**

Requesón con miel de brezo — **7 €**

Tarta de queso de oveja al horno de leña — **8 €**

Pan de centeno de masa madre y mantequilla tostada, 3,50 € por persona. IVA incluido.