



## **JORNADAS GASTRONÓMICAS DE CAZA Y SETAS**

Las setas, recogidas en cestas de caña, mimbre o ramas de olivo, se integran perfectamente en la gastronomía silvestre, acompañadas de los intensos sabores del monte.

Una vez más, Balausta presenta sus jornadas gastronómicas inspiradas poniendo en alza la temporada de caza y setas, **disponibles hasta el 4 de diciembre**, elaboradas por el chef y su equipo.

NÍSCALOS AL AJILLO CON PAPADA IBÉRICA "DEHESA DE LOS MONTEROS"  
Y SU SALSA BEURRE BLANC AL TOMILLO LIMONERO

**24,00€**

GUIISO DE SETAS DE TEMPORADA CON CREMA DE BATATA ASADA  
Y JUGO REDUCIDO DE POLLO ASADO Y RAS AL HANOUT

**26,00€**

LOMO DE VENADO AL JOSPER Y SU SALSA GRAND VENEUR CON CHUTNEY DE MANGO Y CASTAÑAS,  
Y CHANTARELAS AHUMADAS AL SARMIENTO

**35,00€**

PICHÓN BRASEADO CON CREMOSO DE COLIFLOR TRUFADO,  
TROMPETAS DE LA MUERTE Y SALSA PERIGORD

**42,00€**

### **BODEGA SUGERIDA POR COPAS**

CLOE - D.O. SIERRAS DE MÁLAGA · CHARDONNAY

**8,00€**

VALMICA - D.O. VALDEHORRAS · GODELLO

**8,00€**

ARROCAL CRIANZA - D.O. RIBERA DEL DUERO · TEMPRANILLO

**10,00€**

ELS PICS - D.O.Q. PRIORAT · CARIÑENA, GARNACHA & SYRAH

**10,00€**

---