



## MENÚ DEGUSTACION TAJO



**PATATAS** fritas de churrería

La **ACEITUNA** del vermut

**FRUTOS SECOS** garrapiñados.

Selección de **ACEITES** de Madrid y **PAN** de masa madre.

**INFUSION** de caza.

**CROQUETA** fundente de cocido madrileño.

Buñuelo de **PERDIZ** a la toledana.

Yogur de **MORCILLA**.

**OSTRA** en mojete helado de tomate con pepino encurtido.

Terrina de **FOIE** caramelizada con membrillo y manzana verde.

**CONEJO** en escabeche de algas y camarones fritos.

**LANGOSTINOS** en una sopa de **AJO** acidulada con piparras.

Tiznao de **VERDURAS** ahumados y perlas de queso añejo.

**SOLDADITO DE PAVIA** rebozado y **CALLOS** marinos a la madrileña.

**ARROZ** socarrat con vieira y alioli.

**COCHINILLO** en menier ibérica y patata soufflé.

Morteruelo de **PICHON**.

**QUESOS** artesanos de Madrid.

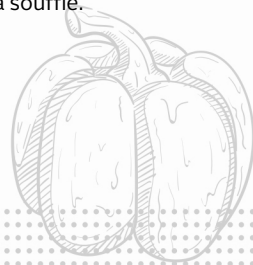
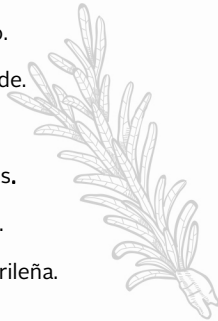
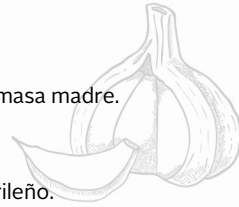
**GIN TONIC** de fresones.

**DULCE...final.**

98,50€

(10% I.V.A. incluido)

Menú armonizado con vinos...40.0€ (Opcional)



## MENÚ DEGUSTACION TAJO



**PATATAS** fritas de churrería

La **ACEITUNA** del vermut

**FRUTOS SECOS** garrapiñados.

Selección de **ACEITES** de Madrid y **PAN** de masa madre.

**INFUSION** de caza.

**CROQUETA** fundente de cocido madrileño.

Buñuelo de **PERDIZ** a la toledana.

Yogur de **MORCILLA**.

**OSTRA** en mojete helado de tomate con pepino encurtido.

Terrina de **FOIE** caramelizada con membrillo y manzana verde.

**CONEJO** en escabeche de algas y camarones fritos.

**LANGOSTINOS** en una sopa de **AJO** acidulada con piparras.

Tiznao de **VERDURAS** ahumados y perlas de queso añejo.

**SOLDADITO DE PAVIA** rebozado y **CALLOS** marinos a la madrileña.

**ARROZ** socarrat con vieira y alioli.

**COCHINILLO** en menier ibérica y patata soufflé.

Morteruelo de **PICHON**.

**QUESOS** artesanos de Madrid.

**GIN TONIC** de fresones.

**DULCE...final.**

98,50€

(10% I.V.A. incluido)

Menú armonizado con vinos...40.0€ (Opcional)

