



MENÚ DEGUSTACIÓN TAJUÑA

La **ACEITUNA** del vermut

Crema de **CALABAZA** al curry / **CROQUETA** de jamón ibérico.

Selección de **ACEITES** de Madrid

PAN de masa madre

INFUSION ahumada de caza

TASAJO de ciervo

VERDURAS encurtidas, crudas y fermentadas

Bocadillo de **CALAMARES**

COCIDO de taba

Rosquilla de **MORTERUELO**

Yogur de **MORCILLA**.

Terrina caramelizada de **FOIE**, perdiz en escabeche de mandarina y manzana verde.

MERLUZA en un caldo de cocido madrileño.

RABO de toro deshuesado con tuétano de Campo Real.

MOJITO de melón y anís de Chinchón.

DULCE final.



58,50€

(10% I.V.A. incluido)

Menú armonizado con vinos: **28,00€** (Opcional)

En cumplimiento y aplicación del reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, rogamos que si padece cualquier tipo de alergia alimenticia, nos lo indique para poder informarle.