



MENÚ DEGUSTACIÓN JARAMA

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**.

Mojete de **TOMATES** semisecos, sardina y kalamata.

GAZPACHO de pepino y **OSTRA** con granizado de piparra.

CONEJO en escabeche de algas y camarones fritos.

SOLDADITO de **PAVIA**

Guiso de **CALLOS** de bacalao a la madrileña.

COCHINILLO en menier ibérica y patata soufflé.

MOJITO de melón y anís de Chinchón.

DULCE final.



78,50€

(10% I.V.A. incluido)

Menú armonizado con vinos: **35,00€** (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.