



## MENÚ DEGUSTACIÓN JARAMA

La **ACEITUNA** del vermut

Crema de **PURRUSALDA** / **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.

**HUEVO** encapotado con bechamel ibérica, setas y trufa.

**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 tradicionales de Andalucía  
Manzanilla / Jerez / Montilla: **49,00€** (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.