



MENÚ DEGUSTACIÓN TAJO

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

MERLUZA en un tiznao de pimientos

ARROZ de mar y monte con hierbas del litoral

Lomo de **CIERVO** asado con parmentier de patata y trufa.

MOJITO de melón y anís de Chinchón

ROSCON DE REYES 2021.

DULCE final.



98,50€ (10% I.V.A. incluido)

Menú armonizado con vinos tradicionales de Andalucía
Manzanilla / Jerez / Montilla: **67,00€** (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.