



MENÚ DEGUSTACIÓN TAJO

La **ACEITUNA** del vermut

CREMA caliente

CROQUETA de jamón ibérico.

Selección de **ACEITES** de Madrid

PAN de masa madre

Bocadillo de **CALAMARES**

COCIDO de taba

Rosquilla de **MORTERUELO**

TORTILLA a la magra 1968

Yogur de **MORCILLA**.

OSTRA con mojete helado de tomate y pepino encurtido.

HUEVO encapotado con bechamel ibérica, setas y trufa de primavera.

ALCACHOFA rellena de centolla acompañada de un capuchino de sus corales.

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

PICHON a la toledana con buñuelo de sus interiores.

MOJITO de melón y anís de Chinchón

HUEVO Thai.

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.