



MENÚ DEGUSTACIÓN TAJUÑA

La **ACEITUNA** del vermut

CREMA caliente

CROQUETA de jamón ibérico.

Selección de **ACEITES** de la Comunidad de Madrid

PAN de masa madre

Yogur de **MORCILLA**.

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

ARROZ socarrat con vieira y alioli.

MERLUZA en un tiznao de pimientos.

COCHINILLO en Meunier ibérica y patata soufflé.

MOJITO de melón y anís de Chinchón.

DULCE final.



58,50€

(10% I.V.A. incluido)

Menú armonizado con vinos D.O. Vinos de Madrid: **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.