



MENÚ DEGUSTACIÓN TAJO

BIENVENIDA

Aperitivos de Bienvenida.

PAN, ACEITE Y MANTEQUILLA

Selección de aceites de la Comunidad de Madrid y mantequillas de La Colmenareña.

COCIDO MADRILEÑO DE TABA

Infusion al momento.

Garbanzos meneaos / Nabo, repollo y pampinas / Buñuelo de ropaveja y quisquilla.

TRADICION

Ensalada de perdiz escabechada.

Ancas de rana.

Bocata de calamares.

Huevos a la Flamenca.

Patatas a la importancia con berberechos.

Yogur de morcilla.

RUTA POR LAS VEGAS

Mojete de tomates semisecos con sardina y aceituna Kalamata.

Ostra en consomé de lechuga y su tuétano con polvo helado de tomate.

Soldadito de Pavía

Guiso de callos de bacalao a la madrileña.

Lubina a la media sal con curry de la Vega.

Arroz de mar y monte con hierbas de litoral.

Pichón a la toledana con buñuelo de sus interiores.

POSTRES

Mojito de melón y anís de Chinchón.

Rosquillas de mi madre.

Financiero de almendras / Nube de violetas / Gominola de frambuesa.

98,95€ (10% I.V.A. incluido)

Menú armonizado con vinos tradicionales de Andalucía
Manzanilla / Jerez / Montilla: 65,00€ (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.

