



## MENÚ DEGUSTACIÓN TAJUÑA

### 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, sardina y aceituna Kalamata.

Lubina a la media sal con curry de la Vega.

Cochinillo acompañado de manzana asada y morteruelo.

### POSTRES

Mojito de melón y anís de Chinchón.

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

58,95€ (10% I.V.A. incluido)

**\*Menú armonizado con vinos D.O. Vinos de Madrid: 28,00€ (Opcional)**

Un recorrido por lo más representativo de Madrid, al Norte Granitos de La Sierra de Gredos y al sur los Mesetarios de roca Caliza.

**\*Menú armonizado con vinos de crianza Biológica / Oxidativa: 28,00€ (Opcional)**

Si quiere algo más especial aquí encontrarán vinos tradicionales andaluces, rancieros (Oxidativos), vinos de aquí y del más allá...

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.

