



MENÚ DEGUSTACIÓN JARAMA

BIENVENIDA

Aperitivos de Bienvenida.

PAN, ACEITE Y MANTEQUILLA

Selección de aceites y mantequillas de la Comunidad de Madrid.

CLAVES CINEGETICAS

Infusión de caza.

Bocata de cierva con pimientos

Huevos a la flamenca.

Albóndiga de corzo marina.

Yogur de morcilla.

COCIDO MADRILEÑO

Sopa, caviar de Daganzo y la ropavieja.

RUTA POR LAS VEGAS

Mojete de tomates semisecos, sardina y aceituna Kalamata.

Angulas de Otoño, capuchino de setas y trufa negra.

Soldadito de Pavía

Guiso de callos de bacalao a la madrileña.

Wellington de Ciervo.

POSTRES

Mojito de melón y anís de Chinchón.

Rosquillas de mi madre.

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

86,00€ (10% I.V.A. incluido)

Menú armonizado con vinos tradicionales de Andalucía

Manzanilla / Jerez / Montilla: 49,00€ (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.

