



## MENÚ DEGUSTACIÓN TAJUÑA

### BIENVENIDA

Aperitivos de Bienvenida.

### PAN, ACEITE Y MANTEQUILLA

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

### 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.

Lubina a la media sal con curry de la Vega.

Wellington de Ciervo.

### POSTRES

Mojito de melón y anís de Chinchón.

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

64,00€ (10% I.V.A. incluido)

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

Un recorrido por lo mas 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 mas especial aquí encontraran vinos tradicionales andaluces, rancios (Oxidativos), vinos de aquí y del mas 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.

