



MENU DEGUSTACION TAJO

BIENVENIDA

Infusión de caza
Coqueta de jamón Ibérico.

PAN, ACEITE Y MANTEQUILLA

Selección de aceites y mantequillas de la Comunidad de Madrid.

CLAVES CINEGETICAS

Ostra de monte
Huevos a la flamenca
Perdiz a la toledana.
Yogur de morcilla.

COCIDO MADRILEÑO

Brioche de ropavieja, caviar de Daganzo y la sopa.

RUTA POR LAS VEGAS

Mojete de tomates semisecos con sardina y aceituna Kalamata.

Quisquilla en sopa de ajo cítrica.

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.

Wellington de Ciervo.

POSTRES

Mojito de melón y anís de Chinchón.

Rosquillas de mi madre.

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

108,0€ (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.