



MENÚ DEGUSTACIÓN JARAMA

BIENVENIDA

Infusión de caza
Croqueta de jamón Ibérico.

PAN, ACEITE Y MANTEQUILLA

Selección de aceites y mantequillas de la Comunidad de Madrid.

CLAVES CINEGETICAS

Vieira de monte
Curry verde de la Vega con guisante lágrima.
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, sardina y aceituna Kalamata.
Ostra con polvo helado de tomate y pepino encurtido.
Soldadito de Pavía
Guiso de callos de bacalao a la madrileña.
Cochinillo jugoso y crujiente en Meunier Ibérica y patata soufflé.

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.

