

MENÚ DEGUSTACIÓN TAJO

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 con sardina y aceituna Kalamata.

Ostra con polvo helado de tomate y pepino encurtido.

Soldadito de Pavía

Guiso de callos de bacalao a la madrileña.

Trucha del alto Tajo en escabeche ahumado de caza y su tartar con ají, mandarina y flores.

Arroz socarrat de vieira y alioli.

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.

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.

