



## MENÚ DEGUSTACIÓN TAJUÑA

### BIENVENIDA

Infusión de manzana de hielo  
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.  
Trucha del alto Tajo en escabeche ahumado de caza y su tartar con ají, mandarina y flores.  
Cochinillo jugoso y crujiente en Meunier Ibérica y patata soufflé.

### POSTRES

Mojito de melón y anís de Chinchón.  
Financiero de almendras / Nube de violetas / Gominola de frambuesa.

66,00€ (10% I.V.A. incluido)

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

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

