



MENU DEGUSTACION TAJO

BIENVENIDA

Croqueta melosa de jamón Ibérico.
Infusión de caza menor / Tasajo de ciervo

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 garbanzo tierno / 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.
Patatas a la importancia con cococha de merluza y centolla.
Arroz socarrat de vieira y alioli.
Wellington de ciervo.

POSTRES

Drácula de fresones, Oreo de aceituna negra y helado de vainilla / Bombón líquido de fresón
Las rosquillas de mi madre

DULCES

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

110,0€ (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.