



MENU DEGUSTACION JARAMA

BIENVENIDA

Croqueta melosa de jamón Ibérico / La aceituna del vermut Zecchini de Valdemoro.
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 Pavia / Guiso de callos de bacalao a la madrileña.
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.

90,00€ (10% I.V.A. incluido)



Menú armonizado con Champagne Laurent-Perrier: 90,0€ (Opcional)
La Cuvée Brut / Millesimé 2012 / Blanc de Blancs Brut Nature / Cuvée Rosé.
+ Grand Siecle IT26 (Suplemento 50€)



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.