



MENU DEGUSTACION TAJO

BIENVENIDA

Croqueta melosa de jamón Ibérico / La aceituna de 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 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 fresas, 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 Champagne Laurent-Perrier: 110,0€ (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.