



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



Invierno 2019 -2020

ENTRANTES

- Ensalada de cordero lechal en escabeche con hortalizas encurtidas
- Verduras tiernas de temporada con crema de ibérico y huevo a baja temperatura

DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

●● Crema de castañas con taco de foie fresco y aceite de piñones

●●● Lomo de salmón fresco a la naranja



Cochinillo asado de nuestra corte y hornada
D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»

POSTRE

(escoger una de las dos opciones)

- Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla y helado de turrón
- o
- El sorbete del «Merlot» del «Pago de Carraovejas» con mandarina

NUESTROS VINOS

Blanco Quintaluna 2017 de Ossian «El cordel de las Merinas»

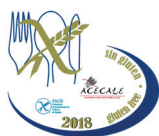
Tinto Pago de Carraovejas Autor 2016 D.O. Ribera del Duero

PAN CANDEAL

CAFÉS, INFUSIONES Y ORUJOS VARIETALES DE NUESTRA BODEGA

PRECIO POR COMENSAL: 54,00 € I.V.A. INCLUIDO

(Este menú se servirá a todos los comensales de la mesa, mínimo 2 personas)



LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuets



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces