



José María

## Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



Verano 2020

### ENTRANTES

- Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados
- Verduritas de temporada con cremoso de ibérico

### DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

O

- Sopa de melón y perlas de frutas con 'polvo' de jamón y ralladura de lima

- Bonito del Norte a la plancha sobre tomate y huevo de codorniz



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 2018 de Ossian «El cordel de las Merinas»  
Tinto Pago de Carraovejas Autor 2017 D.O. Ribera del Duero

### PAN CANDEAL

CAFÉS, INFUSIONES Y ORUJOS VARIETALES DE NUESTRA BODEGA

PRECIO POR COMENSAL: 55,00 € I.V.A. INCLUIDO



#### LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuets



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces