



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



ENTRANTES

- Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados
- Nuestra variedad de setas cultivadas y silvestres con yema de huevo

DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

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

- Taco de merluza al horno con ajitos dorados y vinagreta de tomate natural



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
- Panacota de castañas y espuma de chocolate

NUESTROS VINOS

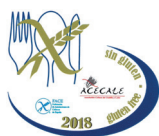
Blanco Quintaluna 2018 de Ossian «El cordel de las Merinas»

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