



José María

# Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



Invierno 2020 -2021

## ENTRANTES

● Ensalada de cordero lechal escabechado con manzana confitada

●●●● Flores de alcachofa y cardo cremoso de temporada

## 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

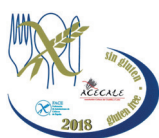
Blanco Quintaluna 2018 de Ossian «El cordel de las Merinas»  
Tinto Pago de Carraovejas Autor 2017 D.O. Ribera del Duero

## PAN CANDEAL

CAFÉS, INFUSIONES Y ORUJOS VARIETALES DE NUESTRA BODEGA

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

(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