



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



ENTRANTES

- ***[v]** Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave
- *Cremoso de patata trufada con huevos ecológicos y jamón de Bellota

DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

- Crema de cangrejos, gambas y brotes de verduras tiernas con picatostes

- 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
- 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