



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



Verano 2020

ENTRANTES

- Nuestro corderito lechal escabechado y manzana confitada
- Verduritas de esta 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

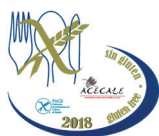
NUESTROS VINOS

Blanco Quintaluna 2018 de Ossian «El cordel de las Merinas»
Tinto Pago de Carraovejas Autor 2018 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