



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



ENTRANTES

- Ensalada de capón escabechado, lechuga Batavia y P. X.
- 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

- Suprema 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

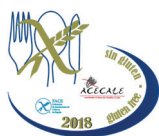
NUESTROS VINOS

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

PAN CANDEAL

CAFÉS, INFUSIONES Y ORUJOS VARIETALES DE NUESTRA BODEGA

PRECIO POR COMENSAL: 57,00 € I.V.A. INCLUIDO



LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuets



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces