



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



ENTRANTES

- Ensalada de pavo escabechado con hortalizas y frutos de invierno
- Alcachofas de temporada sobre estofado de tomate natural y verduras

DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

- Crema de cangrejos, cigalas y brotes de verduras tiernas

- 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 2019 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



LISTADO DE ALÉRGENOS

PRECIO POR COMENSAL: 58,00 € I.V.A. INCLUIDO



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuetes



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces