



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



ENTRANTES

- Corderito lechal en escabeche con manzana confitada
- Puerro asado de esta temporada sobre crema de verduras y frutos secos

DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

- Crema de cangrejos, cigalas y brotes de verduras tiernas

- Taco de bacalao sobre falso alioli de ajo y azafrán



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
- Fresas del Carracillo con crema de leche y gelé de Verdling dulce

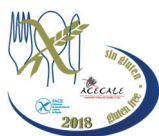
NUESTROS VINOS

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

PRECIO POR COMENSAL: 61,00 € I.V.A. INCLUIDO



LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuets



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces