



José María

## Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



Verano 2022

### ENTRANTES

●●●●● Queso de búfala aromatizado con tomate concassé, albahaca y crujiente de sesamo

TTTTT● Calabacín a la plancha con verduritas de temporada escabechadas

### 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 con salsa de 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

●● Sorbete de "Merlot" del "Pago de Carraovejas" con mandarina

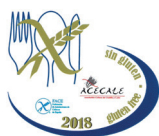
### NUESTROS VINOS

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

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



#### LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuetes



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces