



José María

## Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



### ENTRANTES

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

●●●●●T●T Puerro de Mozoncillo en tempura con queso segoviano y almendra laminada

### DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

●● Crema de castañas con taco de foie fresco y aceite de piñones

●●● Salmón fresco al blanco "Ossian" y pasas de verdejo



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 2020 de Ossian «El cordel de las Merinas»  
Tinto Pago de Carraovejas Autor 2020 D.O. Ribera del Duero

### PAN CANDEAL

CAFÉS, INFUSIONES Y ORUJOS VARIETALES DE NUESTRA BODEGA

PRECIO POR COMENSAL: 62,00 € I.V.A. INCLUIDO



#### LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuetes



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces