



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



Invierno 2022-23

ENTRANTES

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

DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

- Crema de cangrejos, y gambas con su guarnición

- Suprema de merluza con crema blanca y puerro hilado



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: 63,00 € I.V.A. INCLUIDO



LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuets



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces