



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



Otoño 2023

ENTRANTES

- Ensalada de gallo ibérico escabechado con manzana confitada y P.X.

- Berenjena en tempura con miel de caña

DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

- TT●T Crema de calabaza de temporada con su propia guarnición en diferentes texturas y queso feta

- Salmón fresco al blanco "Ossian" y pasas de Verdejo



Cochinillo asado de nuestra corte y hornada
D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»

POSTRE

- Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla y helado de turrón

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: 64,00 € I.V.A. INCLUIDO



LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuets



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces