



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



Invierno 2023-24

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

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

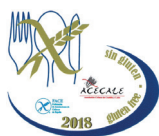
NUESTROS VINOS

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: 65,00 € I.V.A. INCLUIDO



LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuets



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces