



José María

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



Verano 2025

ENTRANTES

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

.....

T Endibia de Sanchonuño con salsa de cebolla tostada y panceta ibérica ahumada

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 acompañado con sofrito de tomate natural y cebolla dulce



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 2022 de Ossian «El cordel de las Merinas»
Tinto Pago de Carraovejas Autor 2022 D.O. Ribera del Duero

PAN CANDEAL

CAFÉS, INFUSIONES Y ORUJOS VARIETALES DE NUESTRA BODEGA

PRECIO POR COMENSAL: 70,00 € I.V.A. INCLUIDO



LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuete



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces