

## MENU DEGUSTACION TAJO

Croqueta melosa de jamón Ibérico

Hogaza de pan madurada, surtido de mantequillas aceite.

Secreto Ibérico con mantequilla de la orza.

Gilda de cervatillo.

Yogur de morcilla.

Ajoarriero de bacalao ahumado setas y trufa.

Curri verde de vega.

Tartaleta de setas y trufa.

Conejo en escabeche de halófilas y navaja.

Patata a la importancia, jugo de almeja y papada.

Cocido de taba marino.

Empanadilla de ropavieja de atún con mojete de tomate.

Quisquilla en sopa de ajo acidulada con piparras.

Pavía de **bacalao** acompañada de un guiso de sus callos.

Jarrete de jabalí, cremoso de patata y perigueux.

La rosquilla de Carmen.

Cebolla dulce, pedro Ximenez y brioche.

Dulces.

120 € por persona (10% I.V.A. incluido)



