



MENU DEGUSTACION RUTA POR LAS VEGAS

BIENVENIDA

La aceituna del vermut

Croqueta melosa de leche de oveja y jamón Ibérico

Hogaza de pan de masa madre, mantequillas y selección de aceites

HUERTA

Huerto de micro verduras encurtidas

Curri verde de guisantes lagrima

Patata a la importancia

SECUENCIA PATO

infusión de pato

Panacota de foie, salazones, ahumados y naranja

Marinera soufflé

LA MORCILLA

Nuestro plato icónico el yogurt de morcilla y patata

RUTA POR LAS VEGAS

Gamba roja en sopa de ajo acidulada con Piparras

Cocido de taba marino acompañado de una empanadilla de su ropavieja

Pavia crujiente de bacalao con un guiso de sus callos a la madrileña

Lechona confitada en salsa meuniere

DULCES

Mojito de melón, anís de Chinchón y hierbabuena

Fresa guisante y coco

Petit four



120 €

(10% I.V.A. incluido)

Cualquier modificación del menú por intolerancias alimentarias llevara un incremento de 4 €

Todos los menú estarán sujetos a posibles cambios por temporada

En cumplimiento y aplicación del reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, Rogamos que si padece cualquier tipo de alergia alimenticia, nos lo indique para poder informarle.