



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

Mojete de tomate Cherry y encurtidos

Cocido de taba marino acompañado de una empanadilla de su ropaveja

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

Rabo de toro deshuesado con tuétano de queso de Campo Real, manzana verde y setas

DULCES

Mojito de melón, anís de Chinchón y hierbabuena

Tarta al whisky

Petit four



120 €
(10% I.V.A. incluido)

Cualquier modificación del menú por intolerancias alimentarias llevará 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.