



MENU DEGUSTACION RUTA POR LAS VEGAS

BIENVENIDA

Croqueta melosa de leche de oveja y jamón Ibérico.
Crujientes de churrería, emulsiones marinas, vegetales y sobrasadas

PAN ACEITE Y MANTEQUILLA

Hogaza de pan madura y grissinies crujientes
Selección de mantequillas y aceite de oliva de la comunidad de Madrid
Aceituna rellena del vermouth.

APERITIVOS

Texturas de cebolla, jugo perdiz a la toledana.
Buñuelo de queso, trufa y tomillo.
Tartar de asadillo sobre patata soufflé.
Patata a la importancia, berberecho y panceta.
Yogurt de morcilla.

PLATOS INDIVIDUALES

Quisquilla en una sopa de ajo acidulada con piparra
Pavía de bacalao acompañada de 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 y hierbabuena
Pantera rosa de naranjas, fresones y rosas
Petit four



120 €
(10% I.V.A. incluido)

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

Todos los menús 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.