



MENÚ DEGUSTACION EJECUTIVO

Aperitivos de bienvenida

Croqueta melosa de leche de oveja y jamón Ibérico.

La aceituna del vermut.

Regaña crujiente de salchichón de jabalí a las pimientos.

Aceites de la Comunidad de Madrid.

Selección de panes del día; blanco de masa madre, amapola y tomate seco.

Yogur de morcilla.

Primer plato

Boletus confitados con piñones, yema de caserío y espuma de cebolla trufada

Pescado

Caldeirada de pescado blanco de lonja, coliflor en texturas y pimentón.

Carne (A elegir una de ellas)

Entrécula de vaca a la parrilla, emulsión de brócoli y su chimichurri.

ó

Guiso tradicional de morro, pata y tripa de vaca a la madrileña.

Postre

Quesada manchega, chantilly de azafrán y hoja crujiente.

Petit four

Financiero de Almendras y frambuesa.

Gominola de frambuesas.



35 €
(10% I.V.A. incluido)

Menú servido de Martes a Viernes a mediodía, excepto festivos.

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.