



Menú Madrid

Selección de aperitivos Pedegrú

Empanadillas de Txangurro
Airbag de Salmón marinado

Entrante

Crema de patata, guiso meloso de setas de temporada y huevo pochée

Seguimos...

Bocados de merluza en fina tempura con emulsión de berberechos

J de carne...

Carrilleras estofadas en su jugo acompañadas de puré de apio-nabo

Pastre

Torrijas Pedegrú con helado de vainilla

Vinos

Basa 2018 blanco D.O. Rueda
LAS RETAMAS DE REGAJAL 2016 tinto D.O. Madrid

Precio por persona: 50€ IVA incluido



Menú Aravaca

Selección de aperitivos Pedegrú

Croquetas artesanas de jamón ibérico

Milhojas crujiente rellena de parmesano y cubierta de cecina

Entranse

Bísquet de mariscos con crujiente de brioche y su guarnición

Seguimos...

Bacalao asado con cremoso de pil-pil cubierto con verdi-cítrico y aceitunas deshidratadas

J de carne...

Jarrete de ternera glaseado con parmentier de patata y encurtidos

Dre postre

After eight artesano

Postre

Tarta de queso Pedegrú

Vinos

Basa 2018 blanco de D.O. Rueda

Casa Castillo Monastrell 2017 tinto de D.O. Jumilla

Precio por persona: 60€ IVA incluido



Menú Valdemarín

Selección de aperitivos Pedegrú

Jamón y embutidos ibéricos D.O. Jabugo

Variedad de quesos Premium

Entrante

Pirámides de alcachofas confitadas con gambones y salsa de yemas

Seguimos...

Lomo de Urta a la parrilla en salsa de curry amarillo y bouquet de verduras

J de carne...

Solomillo al carbón acompañado de setas asadas y berenjena ahumada

Dre postre

Drácula: sopa de fresa, helado de vainilla y granizado de cola

Postre

Tarta de chocolate Pedegrú con helado

Vinos

Bico da Ran 2018 blanco D.O. Rías Baixas

Gómez Cruzado Crianza tinto D.O. Rioja

Precio por persona: 80€ IVA incluido