



LAROTONDA
restaurant

MENÚ KILÓMETRO CERO

La huerta en crudo: Verduras de Aranjuez, Recas (Toledo) y San Martín de Valdeiglesias:

Dip de tapenade de Campo Real, Queso de oveja y tomillo de Miraflores de la Sierra, lactonesa de ajos de Chinchón y AOVE de Carabaña.

Ensalada de lentejas verdinas con queso de oveja de Miraflores de la Sierra.

Consomé de pollo de corral y empanadillas de crucíferas de Aranjuez.

Sándwich de penca de acelga de Fuenlabrada, verduras de Villa del Prado estofadas y culis de sus hojas verdes.

Jardinera de ternera de la Sierra de Guadarrama, vegetales torneados y chips.

Granizado de leche de la Sierra Norte de Madrid, chía, grosellas rojas y caramelos de violeta.

Cuajada de leche de oveja de la sierra norte de Madrid, crumble de pistachos de Toledo y miel de la Alcarria.

55 euros por persona (IVA incluido)