



Menú tendencia 2026

Precio: 160,00€

Cocktail de La Quinta de Jarama

Aperitivos fríos

Aperitivos calientes

Cremas

Estaciones de comida y bebida

Entrante

Corona de tomates confitados, burrata de búfala, crujiente de guancial y esencia de albahaca

Plato principal

Block de lechal sobre cremoso de apionabo y pera en dos texturas

Postre

Coulant de chocolate con lágrima de cítricos

Desde 160 € + IVA