



Propietario:
Aqqueducto Restauración

Jefe de sala:
Fernando Santos

Avda. Padre Claret, 2 – 4
40001 Segovia
Tfno.: 921 43 69 12
www.aqqueducto.com
info@aqqueducto.com

Menú

Ensalada del Carracillo con crujiente de torreznos y
vinagreta de tomates secos.

Chorizo de Cantimpalos en la olla con su cremoso de patata.
Suprema de trucha del Eresma sobre lecho de puerro y
garbanzos castellanos.

Sorbete Aqqueducto
Taco de buey con queso de Escalona del Prado.

Crujientes de Manzana reineta de Ayllón con helado de vainilla.
Vino Tinto Valdubón Crianza Ribera del Duero
Blanco Ecológico Versus
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años
Este menú incluye el pan

Precio: 35,00 € IVA incluido



La Finca de Duque

CELEBRACIONES · RESTAURANTE · CASA RURAL

Propietario:

Duque, Maestro Asador de Segovia

Jefe de sala:

Gabriel Hernando

Jefe de cocina:

Carlos Martín

Sumiller:

Miguel Cuesta

Ctra. de Soria, Km. 172
Tel. 921 403 013
SOTOSALBOS (Segovia)

Menú

Croqueta de rabo de toro y chocolate.

Dulce de morcilla con mermelada de higos.

Ensalada de salmón marinado con vinagreta de eneldo y langostino crujiente.

Caldereta serrana.

Tortitas rellenas de tofe y chocolate.

Bebida

Conde siruela crianza D.O Ribera del Duero.

Vino Blanco de Nieva D.O. Verdejo

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio: 42,80 € IVA incluido

Duque

Propietario:

Duque, Maestro Asador de Segovia

Jefe de sala:

Tomás Herrero

Jefe de cocina:

Carlos Martin

Sumiller:

Gabriel Hernando

Cervantes, 12
40001 SEGOVIA
Tfno: 921 462487
Fax: 921 462482
www.restauraneduque.es
info@restauranteduque.es

Menú

Tartar de jurel con mostaza violeta.

Mejillón en escabeche sobre una ensalada de algas y marinera.

Vieiras con "sopicrema" de patata y perlas de jamón ibérico.

Huevo de pollita de corral con muselina de apio, lamina de foie fresco con salsa de pichón asado.

Bacalao ajoblanco, ajetes y ajada.

Jarrete de ternera.

Dulce de tres leches.

Bebidas

Conde siruela crianza D.O Ribera del Duero.

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Blanco Nieva

Precio: 45,00 € IVA incluido



El Rancho DE LA ALDEGÜELA

Propietario:

Finca el Rancho S.L.

Jefe de Sala y Sumiller:

Julio Santervás

Jefe de Cocina:

Raimundo Sanz García

Pza. del Marqués de Lozoya,3
40160 Torrecaballeros
Tfno.: 921 40 10 60
Fax: 921 40 12 28
www.el-rancho.com
info@el-rancho.com

Menú

Aperitivos

Terrina de queso y trufa con sirope de membrillo y nueces

Primer Plato

Ensalada templada de careta y puntillas con rucula y almendra

Pescado

Raya confitada con verduritas y frutos del mar

Sorbete

De piña y cítricos

Carne

Cordero asado en nuestro horno de leña

Postre

Dulce de café irlandés

Bebidas

Vino a la carta

Pan, agua y licor

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Blanco Nieva

Precio: 35,00 € IVA incluido + vino



Propietario:

Jesús García Marcos

Jefe de cocina:

Techu

C/ El Pilar, 20
40400 El Espinar
Tfno.: 921 181 662

Menú

Aperitivo de Matanza Segoviana

Cremita de morcilla con arroz inflado y crujiente de cebolla
Milhojas del lomo de la olla, bacalao ahumado y crema matancera
Migas de chorizo refrescada con fruta de temporada

Algo más Fresco

Ensalada de hortalizas del carracillo con pechugas de codorniz escabechadas y crema de modena.

Un Platito de Cuchara

Garbanzos segovianos de Caballar cocinados con setas y cangrejos de río flambeados con agua de palazuelos

De Nuestros Rios

Brocheta de lomos de trucha del moros y salmon ahumado, con calabaza y su crema de pimientos asados.

Desde La Granja

Rulo de pollo de corral con boletus de El Espinar y morro de cerdo con su pepitoria caramelizada.

Para Terminar un Dulce

Mouse de queso con dados de membrillo elaborado en otoño y salsa de torta de Pollos.

Maridando El Agape

Blanco de Nieva 100% verdejo (RUEDA)

Señorio de Lazan (SOMONTANO)

Café y Licores

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio: 40 € IVA incluido



Propietario: Nietos de Cándido S.A.

Director: Alberto López

Jefe de Sala: Juan Luís Olmos

Jefe de cocina: Lorenzo Sanz

Sumiller: Pablo Martín

C/ Gerardo Diego s/n
40004 Segovia
Tlfno.: 921 41 39 72
Fax: 921 44 08 36
www.candidohotel.es
alopez@candidohotel.es

Menú

Aperitivos

Mousse de foie con gelatina de P.X.
Chupa-chups de codorniz en tempura con salsa de soja

Entrante

Raviolis de cangrejo de río con crema de caviar

Pescado

Lubina sobre un lecho de cebolletas tiernas, escalonias y salsa de tinto Ribera de Duero

Carne

Carrilleras al vino tinto de Valtiendas con puré de castañas

Postre

Bombón de chocolate con helado de mango

Bodega

Tinto Emina Crianza (D.O. Ribera de Duero)
Blanco de Nieva Verdejo (D.O. Rueda)
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio 45,00 € IVA incluido

El Fogón Sefardí
Restaurante



La Casa Mudejar
Gospedería
★ ★ ★

Propietario:

Familia Calvo Tejedor

Jefe de sala:

Benito Merino Miguelañez

Jefe de cocina:

Mariano Muñoz Díez

Isabel la Católica, 8
Judería Vieja, 17 y 19
40001 Segovia
Tfno.: 921 466 250
Fax: 921 466 238
info@lacasamudejar.com
www.lacasamudejar.com

Menú

Entrante

Buñuelos de Queso de Cabra y Puerro Confitado sobre Cestita de Verduras

Primer Plato

Ensalada de Naranja y Tortitas de Escalonias, Piñones y Pasas con Emulsión de Miel al Aroma de Azahar

Segundo Plato

Lomos de Bacalao Fresco con Salsa Agridulce de Ciruelas Rojas

Cortante

Sorbete de Mandarina al Cava

Tercer Plato

Canelón Relleno de Pato y Verduritas con Salsa de Manzana y Menta

Postre

Manjar Blanco sobre Salsa de Azahar y Rosas

Bebidas

Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda
Tinto Kosher Elaborado bajo la Supervisión de un Rabino y Especialmente
Indicado para Degustación de Platos Sefardíes
Café
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

PRECIO: 41,95 € IVA incluido




La Cocina de Segovia
Restaurante Gastronómico

Propietario:

Aljamil S.A.

Director:

Juan Pablo Zahonero

Maître:

Miguel A. Martín Prieto

Jefe de Cocina:

Marco Antonio Llorente

Sumiller:

Elena López Rodríguez

Paseo Ezequiel González, 26
40002 Segovia
Tfno: 921 43 74 62
Fax: 921 42 81 61
www.lacocinadesegovia.es
reservas@lacocinadesegovia.es

Menú

Entrantes

Atadillo de Espárragos Trigueros a la Plancha
con salmón ahumado, Jamón de Pato y Mahonesa de Trufa

Primer Plato

Raviolis rellenos de calabresa de Bacalao con sopa de tomate y polvo de Jamón

Segundo Plato

Láminas de Vegetales rellenas de Solomillo de Buey
con Boletus Edulis, Gratinado de Queso Castellano y Puré de Judiones

Postre

Torrija Caramelizada de Coco con Helado de Fruta de la Pasión
Café e infusiones
Petit-Four

De nuestra bodega

Vino Blanco Nieva Verdejo
Vino Tinto Lagar De Isilla Cr.
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio: 39.00 € IVA incluido



Propietario:

Hnos. García de Frutos

Jefe de sala:

Carlos de Julián

Jefe de cocina:

Alfonso García de Frutos

Sumiller:

Lino García de Frutos

Hnos. Barral, 1
40001 Segovia
Tfno.: 921 46 38 97 / 921 46 39 04
Fax: 921 46 38 97
www.restaurantelacodorniz.com
lacodorniz@restaurantelacodorniz.com

Menú

Entrantes

Milhojas de Trucha ahumada con Pisto y Espinacas
Croquetas de Jamón Ibérico

Primer Plato

Ensalada de Perdíz con Vinagreta de Módena

Segundo Plato

Merluza en Salsa Verde con Almejas y Gambas

Tercer Plato

Solomillo de Choto con foie y guarnición de Hortalizas o
Cochinillo Asado de Segovia "Marca de Garantía" con patatas panaderas

Postre

Café Al chocolate con nueces

Bebidas

Blanco Nieva D.O. Verdejo
Vino Crianza Ribera del Duero
Café y Licores

Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio: 41 € IVA incluido

CÁNDIDO
Mesonero de leyenda



Propietario:

Familia Cándido

Jefe de sala:

Alberto López

Jefe de cocina:

Eduardo García

Sumiller:

Pablo Martín

Plaza del Azoguejo, 5
40001 Segovia
Tfno.: 921 42 59 11
Fax: 921 42 96 33
www.mesondecandido.es
candido@mesondecandido.es

Menú

Aperitivo

Pan gigante de queso suflado

Entrada Fría

Carpaccio de alcachofas y champiñón con aceite de trufa negra y piñones del Carracillo

Entrada Caliente

Crema de patata con queso del Sotillo y espuma de jugo de ceps

Pescado

Bacalao negro marinado con blanco de Rueda, mermelada de zanahoria de Cuellar y espinacas tiernas.

Carne

Paletilla de lechal cocinada a 65° glaseada en leche de oveja y juliana de verduritas de primavera

Postre

Mousse de pino con sopa de yogurt y chocolate blanco
Café

Bebidas

Vino D.O. Rueda Superior Blanco de Nieva
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Baden Numen Crianza
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio: 45,00 € IVA incluido



Propietario: Gregorio Martín Hernando

Jefe de sala: Manuel Martín Lucena

Jefe de cocina: Juan Miguel San Bruno

Sumiller: Ángel García Cortés

C/ El Carmen 4 y 6
Tfno.: 921 46 33 45
Fax: 921 46 33 47
40001 Segovia
info@rte-elcordero.com

Menú

Aperitivo

Crujiente de bacon, queso fresco y pimientos del piquillo con mermelada de tomate.
Milhojas de alcachofa y jamón ibérico.
Crocante de morcilla y pistachos en puré de albaricoque.

Primer Plato

Garbanzos de Valseca con tacos de congrio y salsa verde

Segundo Plato

Muslo de capón relleno con sus menudillos a la antigua

Postre

Sopa de chocolates caliente sobre gelatina de menta

Bebidas

Vino blanco Nieva D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años
Café y licores

Precio 42,00 € IVA incluido



Propietario:

Enrracar

Jefe de cocina:

Carlos Martín

Jefe de sala:

Felipe Aragoneses

Sumiller:

Fabián Duque

Cronista Lecea, 10
40001 (Segovia)
Reservas, Tel. y Fax: 921 46 02 88
Cocina: 921 46 02 86
Bar: 921 46 07 04
www.restaurantelaoficina.com
restaurantelaoficina@hotmail.es

Menú

Tallarines con mollejas de lechal y brotes de ajetes tiernos

Chipirones salteados sobre lecho de verduritas

Milhojas de rape con camarones y trigeros en salsa tinta

Solomillo de cerdo ibérico relleno de boletus y queso de cabra con salsa de miel y mostaza

Crema de tiramisú con macedonia de frutas maceradas

Vino blanco: Blanco de Nieva, Verdejo (Rueda)

Vino tinto: Castillo de Peñafiel, Roble (Ribera de Duero)

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio 35 € IVA incluido

NARIZOTAS
BAR-RESTAURANTE



Propietario:

Jose Luis Guijarro

Jefe de cocina:

Nacho Guijarro

Jefes de partidas:

Beto Rodríguez
Valter Lima

Plaza Medina del Campo, 2
40001 SEGOVIA
Telf.: 921 462 679
Fax: 921 462 679
www.narizotas.net
narizotas@narizotas.net

Queridos Amigos: Ningún foro es mejor que este para expresar mi agradecimiento y el de toda mi familia por ese homenaje que recibimos en la Clausura del año pasado. Fue maravilloso ver como tanta gente, compañeros, familia, autoridades, se sentían orgullosos de felicitarme por los años dedicados a esta bendita profesión. ¡Gracias a todos!

Dicho esto llegamos a la XVIII Semana de Gastronomía. De nuevo el reto de, dejar felices a los clientes que decidan visitarnos y probar nuestro menú, en el que hemos puesto nuestro cariño y profesionalidad, algunos matices de originalidad, buen producto, amabilidad, servicio y una sonrisa en la entrada y en la despedida.

Este año echaremos de menos a dos profesionales "como la copa de pino" que han emprendido una aventura gastronómica que deseo y espero les salga lo mejor posible. Afortunadamente han dejado en nosotros un poso de simpatía y profesionalidad.

Gracias de toda la plantilla del Narizotas y ¡visítenos!

José Luís Guijarro Marugán
Segovia 2010

Menú

Primera Degustación

Ensalada Templada de Vieiras y Jamón Ibérico con Vinagreta de Natillas de Foie

Segunda Degustación

Escalibada de Verduras y Pimientos con Chanquetes Fritos

Tercera Degustación

Caramelo de Foie de Pato Cubierto de Gelatina de PX con Mermelada de Calabacín y Compota de Manzana

Cuarta Degustación

Bocata de Atún Rojo con Pimientos del Piquillo, Boletus Edulis y Mahonesa de Almendras

La Crema del Primer Plato

Crema de Txangurro con Tropezones de Pan Frito, Huevo y Picadita de Langostinos

El Segundo Plato es Pescado de la Mar Salada

Lomo de bacalao al horno sobre couli de tomate natural, cubierto de crema de queso parmesano y oliva virgen.

Ahora Hacemos un Contraste Líquido y Frío

Sorbete de Helados, Zumo de Cítricos y Moscatel

Pasamos al Tercer Plato de Carnes Finas

Medallón de Solomillo de Ternera Blanca

Redondo de Codillo Confitado sobre Base de Mango y Crema al Limón

El Rico Postre

Florón Relleno de Trufa, Queso, Frutas del Bosque y Yema sobre Natillas de Yogur Natural de Armuña

También Tenemos Bebidas

Blanco de Nieva

Tinto Abadía Arroyada Crianza Ribera del Duero

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Y Terminamos con el Café y el Licor

Café Montecelio Natural 100%

Whisky DYC 8 Años y Ginebra Lario 12 años.

Gentileza de Destilerías DYC)

Precio: 39,50 € IVA incluido



Parador de Segovia

Propietario: Paradores de Turismo de España s.a.
Director: Eduardo Ollé
Jefe de Comedor: Pedro Lalaguna
Jefe de Cocina: Fernando Calvo

Ctra. de Valladolid s/n
40003 Segovia
Tfno.: 921 44 37 37
www.parador.es
segovia@parador.es

Parador de La Granja Restaurante Puerta de la Reina

Propietario: Paradores de Turismo de España s.a.
Director: Eduardo Ollé
Jefe de Comedor: Marcelino Cambeiro
Jefe de Cocina: Javier Gómez
Sumiller: Henar Puente

C/ Infantes 3 - C.P. 40100
Real Sitio de San Ildefonso, Segovia
Tfno.: 921 01 07 50
www.parador.es
lagranja@parador.es

Menú

Abriendo Boca a modo de Snack

Oreja de Cochinitillo M.G. Souflada, Corte de Jengibre Limón y Soja

Comenzamos con

Lomito de Caballa sin espinas Marinado en Vinagre Viejo de Jerez,
Tar-Tar de Papayon y Mango, Gel de Tomate y Jengibre

A Continuación

Tentáculo de Pulpo Asado con Sopa Líquida de Patata y Torrefacto de Cebolla

Para Limpiar el Paladar

Sorbete de Piña y Leche de Coco

Del Mar y de la Tierra

Muslo de Capón de Sanchonuño Relleno de Alcachofas y Langostinos, Glaseado con su Jugo, Chutney de Zanahoria y Canela

Como Dulce Final

Tatín de Fresitas al Ron Viejo sobre Bizcocho Genovés, Helado de Yogur e Infusión de Pimientas

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda "Nieva"
Vino Tinto Tierra de Castilla y León "Prius de Noega"
Vino Dulce de la Tierra de Castilla y León "Liberalia Uno"
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio: 42 € IVA incluido



Propietario:

Posada Mingaseda S.L.

Dirección:

Carmina Lobiche

Jefe de sala:

Alejandra Blasco

Jefe de cocina:

Daniel Salgado

C/ Campillo, 12
40161 Navafria
Tfno.: 921506902
Fax.: 921506906
www.posadamingaseda.es
reservas@posadamingaseda.es

Menú

Aperitivos

Chupito de Purrusalda con chips de Remolacha.

Entrantes

Ensalada de Rúcula con láminas de Parmesano, tomatitos asados y vinagreta de Nuez.

Pescado

Chipirones a la plancha con aceite de Cebollino y ali-oli ligero.

Carne

Brocheta de Cordero marinado con cus-cus suave y paté de garbanzos de Villovela.

Postre

Tarta de Chocolate con salsa de Avellana

Bebidas

Vino Blanco de Nieva
Vino titno D.O. Ribera de Duero
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años
Agua mineral Aquabona
Cervezas Mahou
Café e infusiones

Precio 36 € IVA incluido

Posada de Las Vegas

Propietaria y

Jefa de Cocina:

Paula Cristina
Ribeiro Velhinho

Jefe de Sala:

Francisco J. Muñoz Pascual

C/ Ermita, s/n
40173 Requijada (Segovia)
a 6 Km. de Pedraza
Tel. 921 127 008 - 620 761 550
Fax: 921 069 030
www.posadalasvegas.es
info@posadalasvegas.es

Menú

Para abrir el apetito

Ensalada de Pimientos Asados en Horno de Leña con Brick de Morcilla y Pimiento caramelizado y Manitas de Cordero con salsa de coentrada

Primero con vigor

Garbanzos en Guiso Marinero con Bogavante

De carne

Carpaccio de Solomillo de Ciervo ahumado con Aceite de Arbequina y Sal de Maldon

Plato Fuerte

Lomitos de Bacalao al Doctor, en cama de Puerros y Nata y costra de Parmesano

Sobremesa

Sericá del Alentejo acompañado de Ameixa de Elvas ó Semi-frio de Nata con lluvia de Bolacha
Café Nespresso, infusiones y licor de guindas Espinheira.

Vinos

Vinos tintos: Silencio de Valdiruela Roble – Ribera Duero
Quinta da Pinheira D.O.C. Alentejo – Borba – Portugal
Vinos Blancos: Blanco Nieva – Sauvignon
Adega de Borba D.O.C. Alentejo – Borba – Portugal
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio: 40 € IVA incluido



Propietario:
Santiago Ortiz Casares

Jefe de sala:
Santiago Ortiz

Jefe de cocina:
Carmen Ortiz

Sumiller:
Luis Miguel García García

Isabel La Católica Uno
40001 Segovia
Tfno.: 921 46 17 51
Fax: 921 46 22 17

Menú

De Entrada

Croquetas vegetales sobre compota de tomate especiado.
Pequeños quiche de morcilla y pera.

De Cuchara

Crema espumosa de remolacha con langostinos.

De Pescado

Pescadilla rellena de verduras con salsa de azafrán y endivia braseada

De Carne

Manitas de cerdo deshuesadas con boletus, foie y trufa sobre cremoso de coliflor y brócoli.

De Postre

Galletas de caramelo con mousse de café y dulce de leche.

Bebidas

Vino blanco: Blanco Nieva Verdejo (Bodegas y Viñedos de Nieva) D.O. Rueda.

Vino tinto: Cepa Gavilán (Bodegas Pérez Pascuas) D.O. Ribera de Duero.

Vino dulce: Moscatel Cruz Conde (Bodegas Cruz Conde) D.O. Montilla-Moriles

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Café Círculo de Oro 100% Colombia. SUPRACAFE.

Precio: 35 € IVA incluido



Propietario:

Isaac Martín Herranz

Jefe de sala:

Luis Martín Temiño

Jefe de cocina:

Gonzalo López Santos

C/ San Antonio El Real s/n
40004 Segovia
Tel. 921 41 34 55
Fax 921 43 15 74
info@sanantonioreal.es
www.sanantonioreal.es

Menú

Aperitivo

Tartar de Aguacate con Mahonesa de Gambas

Entrante

Arroz Cremoso con Verduritas de Primavera

Pescado

Salmón Marinado Relleno de Crema de Queso al Aroma de Frambuesas.

Carne

Jarrete de Cordero Confitado en su Jugo.

Postre

Bavaroise de Chocolate con Espuma de Azafrán.

Bebidas

Vino Blanco de Nieva D.O. Rueda.

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero.

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Café e Infusiones.

Todas aquellas bebidas no incluidas en el menú serán conceptos facturados aparte.

Precio: 38 € IVA incluido

Propietario:

Lucio del Campo Gómez

Jefe de sala y sumiller:

Lucio del Campo Gómez
"Nariz de Oro 2002"

Jefe de cocina:

Teodor Vaselinov

Menú

Para romper el hielo

Las hortalizas asadas con migas de bacalao, huevo de codorniz, crujiente de jamón y aceite de albahaca

De un brinco pasamos a...

Carpaccio de canguro con lascas de parmesano y reducción de oporto
Armonizado con 61 dorado D.O. Rueda solera seleccionada

Un tierra y mar

Risotto de shitake, langostinos y trufa melanosporum

Del atlántico os cocinamos

Suprema de lubina a la plancha sobre lecho de espinacas con mermelada de tomate y brotes de soja
Armonizado con Blanco de Nieva fermentado en barrica D.O. Rueda

De la sierra de Riaza a nuestro horno

Medallones de cabrito asado, crema de calabaza y salsa de mistela negra
Armonizado con Torre Barreda Syrah v.t. Castilla

Para ir terminando la hora del dulce

Tarta día y noche (bizcocho jugoso de chocolate, crema de yogurth y salsa de frutas)
Armonizado con Harveys ar Bristol Cream.

Blanco Nieva Verdejo
Agua Monte Aquabona
Café puro Colombia
Whisky DYC 8 años y Ginebra Lario 12 años
Cerveza Mahou

Precio: 48 € IVA incluido



Jefe de Sala:

Miguel Montejo Casado

Jefe de Cocina

Javier Alejandro Candil Díaz

C/ Valdeláguila, 4
40001 SEGOVIA
Tfno.: 921 46 09 98
Fax: 921 46 23 45
www.conventodemimos.com
info@conventodemimos.com

Menú

Aperitivo

Chupito de fruta de temporada.
Patata rellena de bacon y cebolla gratinada con bechamel de queso.

Entrante

Sorrentinos rellenos de paté de jamón en salsa de carne.

Primer Plato

Ensalada de bogavante y espinacas e higos.

Plato Principal

Canelón de repollo relleno de carne y arroz con tomate suave.

Postre

Lasagna de frutas crujiente.
Cafe y Licor.

Bodega

Vino blanco Verdejo Viña Agejas.
Vino tinto Agejas Cr.
Agua Mineral Aquabona.
Cerveza Mahou.
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años.

Precio: 42 € IVA incluido



restaurante
el portón de javier

Propietarios:

Beatriz & Javier

Jefe de cocina:

Javier Gonzalez &
Daniel Hernandez

Jefe de sala:

Beatriz Martin

C/ Villacastín 30- 40142
Marugán – Segovia
Telf. Y Fax.- 921 19 61 41
www.elportondejavier.com
restaurante@elportondejavier.com

Menú

Recopilación X Aniversario Picamos

Pate de setas y foie con mermelada de violeta

Abrimos boca

Lasaña de morcilla con confitura de cebolla

Comenzamos

Chipirones salteados sobre tinta de calamar y pimiento rojo

Seguimos

Pulpo y taco de bacalao braseado con, crema de patata morada y aceite de pimentón

Continuamos

Lomo de buey con foie y salsa de boletus sobre tejas de patata

Finalizamos

Copa de espuma de yogurt de oveja y confitura de frambuesa casera

Bebidas

Blanco Nieva
Tinto. Dominio de Emaldibarra
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años
Surtido de panes
Café Dromedario

Precio: 38,50 € IVA incluido



Propietario:
Jose M^a Ruíz Benito

Jefe de sala:
Fulgencio Galindo

Jefe de cocina:
Manuel Soriano

C/ Cronista Lecea, 11
(Junto a Plaza Mayor)
40001 Segovia
Tel. Reservas: 921 46 60 17
921 46 11 11
Tel. Cocina: 921 46 61 28
Fax: 921 46 61 29
reservas@rtejosemaria.com
www.rtejosemaria.com

Menú

Lasaña Castellana con manzana Reineta y piñones de Pedrajas
Croquetas de rabo de novilla con puerros de Mozoncillo

Sopa de foie fresco de oca con virutas de faisán.

Alcachofas con bacalao, pulpa de tomate fresco y oliva virgen

Corderito a fuego lento con miel de espliego y patatas al horno

o
Cochinillo asado de nuestra corte y hornada D. Marca de Garantía "Cochinillo asado de Segovia".

Postre

Raviolis crujientes con chocolate caliente y pera limonera

o
Nuestra Tarta segoviana de ponche con helado de turrón

Bebidas

Blanco Nieva Pie Franco D.O. Rueda
Tinto del Pago de Carraovejas Autor 2007

D.O. Ribera del Duero
Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años
Cafés e infusiones y orujos varietales de nuestra bodega

Precio por persona 48 € IVA incluido



Propietario:
Nicolás Fernández

Jefe de sala:
Marta Gómez

Jefe de cocina:
Nicolás Fernández

Sumiller:
Fco. Javier del Álamo

Plaza Mayor 15
40001 Segovia
Tef. 921 46 09 30
Fax: 921460931
laconcepcion@terra.es
www.restaurantelaconcepcion.com

Menú

Entrantes

Patata confitada rellena de brandada de bacalao con aceite de pimientos del piquillo y salsa de lemon-glasse.
Navaja a la plancha sobre tempura de apio y mouselina de laurel.

Primer Plato

Crema de espárragos trigueros con tartar de vieira y cebolleta tierna.

El Pescado

Rape breseado al estragón con pisto de calabaza y almendras y salsa de lemon-glasse.

La Carne

Solomillo ibérico al regaliz con cebolla frita y puré de manzana reineta.

El Postre

Raviolis de zanahoria rellenos de praliné de nueces sobre coulis de chocolate, ron y helado de cerveza negra.

Bebidas

Blanco de Nieva Verdejo
Ramón Bilbao Crianza 2006
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años
Pan y agua

Precio por persona: 55,50 € IVA incluido



Propietario:
Daniel Alonso Zorrilla

Ctra. Nac. 603, km. 80
40421 – Ortigosa del Monte
Tfno.: 921 489164
Fax: 921 489197
www.laventavieja.es

Menú

Entrantes

Trifásico compuesto de:

- Morritos de Cerdo con Setas del campo.
- Revuelto de morcilla con patatas paja y piñones de Villaverde de Iscar.
- Garbanzos de Polendos guisados al estilo Segovia.

Para Continuar

2º Plato:

- Pimientos del Piquillo rellenos de marisco.

3er. Plato:

- Cochinillo Asado (marca de garantía) en nuestro horno, con ensalada de temporada.

Postre:

Tarta Ponche Segoviano con helado de leche merengada.

Bebidas

Blanco de Nieva

Tinto Viña Mayor (D.O. Ribera del Duero)

Agua Mineral Aquabona y Cerveza Mahou

Café y Licores

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio: 45 € IVA incluido



Restaurante
Lago

Propietario:
Eleuterio Laguna Martín

Jefe de sala:
Eulogio Sanz

Jefe de cocina:
Francisco García

Avda. D. Juan de Borbón y
Battemberg s/n (Segovia)
Tfno.: 921 42 00 59
Fax:921 42 47 60
www.restaurante-lago.com
info@restaurantelago.com

Menú

Entrantes

Bolitas de Ibéricos y Pimientos rellenos de bonito

Primer Plato

Crema de Necora emulsionada y pan frito
Para continuar

Segundo Plato

Zamburiñas de las rías al "Estilo Lago" con reducción de espuma de cebolla
Alternancia de Sabores
Sorbete de Limón

Tercer Plato

Rodaballo salvaje en salsa de cebolla y ajos tiernos o
Albardado de Solomillo de Cebón al Oporto sobre cama de cebolla caramelizada y salsa azul

Postre

Tarta Charlota casera con helado de turrón o
Milhojas de Cabezuela

Bebidas

Café
Vino Blanco Verdejo de Nieva
Vino Tinto Ribera Duero Crianza "Bracamonte"
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio: 46 € IVA incluido

restaurante muñoz

D'Richard

Propietario:

Richard Hernando

Jefe de cocina:

Noelia Pesquera

C/ Ochoa Ondategui, 21

40001 Segovia

Tels.: 921 424 941 - 658 902 978

Menú

Aperitivo

Crema fría de quisquillas sobre carpaccio de pulpo

Entrantes

Crepe relleno de langostinos y espinacas con reduccion de calvados

Primer Plato

Tronquito de merluza con compota de cebolla y aritos de chipirón en su tinta

Segundo Plato

Magret de pato con salsa cumberland y frutos rojos

Postre

Nido de sopa de mango con huevos de sorbete de limón

Bebidas

Blanco de nieve

Pago de Ardalejos - Vino de calidad de Valtiendas.

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky NYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Café y licores

Precio: 39 € IVA incluido



Propietario:
Kamadhenu

Jefe de Cocina:
Pablo Yague

Jefe de Cuarto Frío:
Ignacio Llorente

Dirección:
Ignacio García

C/ Sacramento, 22
40196 Zamarramala
Tel. 921 120 329

Menú

Aperitivo

Croquetas de pistachos y plátano con salsa de mango

Primero

Sopa de remolacha con churros de gambas

Segundo

Escalopes de congrio confitado con crema de olivas
Carrillada de Ibérico con Mousse de castañas

Postre:

Souflé de chocolate con sirope de naranja

Bebidas

Vinos Joven de Emilio Moro Finca Resalso
Vino Blanco Nieva D.O. Verdejo
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años
Café

Precio: 36 € IVA incluido



Propietario: Mayor 10 de Segovia S.L.

Jefe de sala: Avelino García

Jefe de cocina: Julio Reoyo

Sumiller: Antonio Calvillo

Plaza Mayor, 10
40001 Segovia
Tfno.: 921 46 17 42

Menú

Aperitivo

Berberechos y remolacha en gelee de blanco Rueda.
Trufa de ropa vieja.
Vichyssoise de ajos asados.

Menú

Lasaña templada de manillas de cochinillo y bogavante.
Hachis parmentier de mollejas de cordero lechal y champiñones.
Cochas de bacalao en tempura con tres salsas.
Meloso de ternera sobre una tartita crujiente de boletos y calabaza.
Degustación de quesos segovianos con su guarnición.
Un ponche segoviano 2010.
Dulces de sobremesa.

Bodega

Blanca Cusiné. Cosecha 2007. D.O. Cava.
Docetañidos. Rosado. Cosecha 2009. D.O. Cigales.
Ossian Fermentado en Barrica.
Cosecha 2008. Vino de la Tierra de Castilla y León.
Lagar de Isilla. Gestación. Cosecha 2007. D.O. Ribera del Duero.
Ron Zacapa nº 23. Ron de Guatemala.
Vino Blanco de Nieva D.O. Verdejo
Agua Mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

P.V.P. 62 € IVA incluido



“Pensamos en ti, cuidamos el detalle”

Explotación:

Osan Hostelera, S.L.

Director Gerente y Chef Ejecutivo:

Oscar Calle San Blas

Jefe de Cocina:

Pedro Etreros

Jefe de sala:

Alberto López González

Gerente y Sumiller:

Ángel Luis Peña Martín

Ctra. de Soria, Km 189
40196 (Segovia)
Tfno.: 921 43 50 11
Fax: 921 44 07 63
www.ventamagullo.es
info@ventamagullo.es

Menú

Snacks de aperitivo en diferentes texturas

Tosta de parrocha marinada en casa con tomate rallado, cebolleta y aceite de Arbequina

Lomo de Atún Rojo de Almadraza en Tartar

Arroz cremoso de sepiolas

Cocochas de bacalao sobre ropa vieja al pil pil clásico con almejas

Sorbete de manzana ácida

Manitas de cerdo rellenas de foie al natural sobre setitas de cardo guisadas

Aireado de leche caramelizada. Crema de Jengibre y helado de daikiri.

Café

Bodega

Vino Blanco de Nieva D.O. Verdejo

Vino Tinto Siete Juntos (Tempranillo, Syrah y Merlot)

Crianza D.O.V.T. Castilla y León. Elaborado exclusivamente para Venta Magullo por Bodegas Ossian (Nieva-Segovia)

Agua Mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Whisky DYC 8 años y Ginebra Larios 12 años

Precio 40 € IVA incluido