

LOCALIZACIÓN de los Restaurantes



1. ASADOR MARIBEL
2. CONVENTO DE MÍNIMOS
3. EL FIGÓN DE LOS COMUNEROS
4. EL PATIO DE LA CATEDRAL
5. LA COCINA DE SEGOVIA
6. LA CONCEPCIÓN
7. LA CUEVA DE SAN ESTEBAN
8. RESTAURANTE ASADOR EL HIDALGO
9. RESTAURANTE CASARES
10. RESTAURANTE DUQUE
11. RESTAURANTE EL FOGÓN DE JAVIER
12. RESTAURANTE EL FOGÓN SEFARDÍ
13. RESTAURANTE JOSÉ
14. RESTAURANTE JOSÉ MARÍA
15. RESTAURANTE JULIÁN DUQUE
16. RESTAURANTE LA CODORNIZ
17. RESTAURANTE LALI
18. RESTAURANTE NARIZOTAS
19. RESTAURANTE SAN MIGUEL
20. RESTAURANTE VOGUE

2016
menú
san
frutos

Los Mejores Restaurantes
del Centro Comercial Abierto



cocinan para usted.

Elija su restaurante favorito,
elija el menú que más le guste y
venga con su familia a comer con nosotros.

Hoy no cocine,
Decalles lo hace por usted.



¡es tu ciudad!

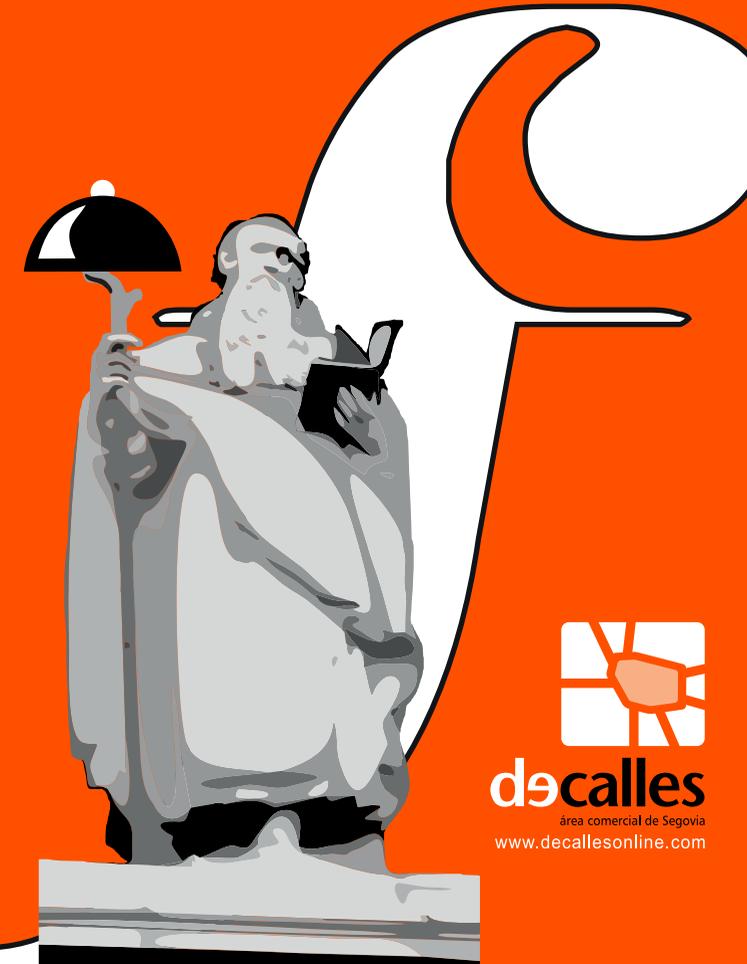


Tel. y fax 921 441 336

C/ Juan Bravo, 6 (ENTREPLANTA)
40001 SEGOVIA
info@decallesonline.com
www.decallesonline.com

2016
menú
san
frutos

24-25
octubre



www.decallesonline.com

1. ASADOR MARIBEL

Primero: Espárragos verdes a la plancha con sofrito de setas.
Segundo: Cordero Lechal (Especial Sacramenia) asado en nuestro horno de leña con ensalada de la Huerta.
Postre: Crema de arroz con leche y helado de frutos rojos.
Bebida: Vino de la Frasca. Agua Mineral. Café y Dulces.
Precio: 29,50€ (I.V.A. incluido).
Dirección: Avda. Padre Claret, 16
Reservas: Imprescindible reserva previa. Tel. 921 44 11 41

2. CONVENTO DE MÍNIMOS

Entrante: Cazuelita de manillas de cordero con setas de temporada y garbanzos .
Primero: Ensalada de queso de cabra con pimientos asados y crujiente de jamón con vinagreta de pistachos.
Segundo: A elegir entre: Bacalao con salsa de almejas y chips de verduras o Secreto a la brasa con salsa de oporto y patatas panadera.
Postre: Tarta del convento
Bebida: Tinto Ribera del Duero. blanco Verdejo y Café.
Precio: C/ de Valdelágula, 3
Dirección: 23.00€ (I.V.A. incluido).
Reservas: Tel. 921 46 09 98

3. EL FIGÓN DE LOS COMUNEROS

Menú: Sopa de cebolla con virutas de queso.
Degustación: Pata de pulpo a la plancha con crema de garbanzos, bolitas de mojo picón y aceite de aceitunas negras.
Tataki de atún rojo con verduras en tempura.
Muslo de gallo estofado con verduras de la tierra.
Postre: Tarta cuajada casera.
Bebida: Vino tinto Prado Rey (D.O. Ribera del Duero) y agua mineral.
Precio: 25.00€ (I.V.A. incluido).
El menú se servirá el día 24 por la noche y el día 25 (día de San Frutos) a mediodía.
Dirección: Travesía del Patín, 4
Reservas: Tel. 921 46 03 09

4. EL PATIO DE LA CATEDRAL

Entrante: Coca Mediterránea. Deliciosa coca casera con base de tomate y especias, mozzarella, cherrys, jamón ibérico y huevos de codorniz.
Primero: Bacalao al "Socarrat". Lomo de bacalao sobre una tapenade de pimientos del piquillo y salsa de albahaca y menta todo ello con un crujiente de Socarrat.
Segundo: Entrecot de buey. Nuestro ya famoso entrecot de buey Tudanco trinchado en plato de barro con su quarnición.
Postre: Gran Dama Blanca. Nuestra repostería te maravillará con un helado de vainilla casero con un baño de chocolate negro Coronado de nata .
Bebida: Bebida y pan.
Precio: 27.00€ (I.V.A. incluido).
El menú se servirá el día 21 al día 25 (día de San Frutos) en comida y cena.
Dirección: C/ Doctor Castelo, 2
Reservas: Imprescindible reserva previa. Tel. 921 46 08 79 / 656 54 98 14

5. LA COCINA DE SEGOVIA

Primeros: Ensalada de perdz escabechada y Marmitako moderno con vieiras y gambas en su jugo.
Segundo: A elegir entre: Arroz caldoso con bogavante. Arroz marea negra con almejas y sepia. Arroz abunda con ali-oli. Arroz con verduras, boletus y virutas de jamón o Risotto de champiñones y langostinos.
Postre: Hojaldrito relleno y frutas con sorbete de mandarina.
Bebida: Vino blanco, vino tinto, agua mineral, café e infusiones, Pettit four.
Precio: 36,00€ (I.V.A. incluido).
Dirección: Paseo Ezequiel González, 26
Reservas: Mínimo 2 personas. Tel. 921 43 74 62

6. LA CONCEPCIÓN

Primero: Milhojas de verduras salteadas con piñones y salsa de hongos.
Segundo: Crocanti de solomillo Ibérico con cebolla asada y salsa de regaliz.
Postre: Milhojas de Mousse de yogurt.
Bebida: Agua, vino Glorioso Crianza, pan y café.
Precio: 25.00€ (I.V.A. incluido).
El menú se servirá el día 25 (día de San Frutos) a mediodía.
Dirección: Plaza Mayor, 15
Reservas: Tel. 921 46 09 30

7. LA CUEVA DE SAN ESTEBAN

Primero: Brocheta de ibérico con verduras y reducción de oporto
Crema de calabacín con gambas y crujiente de bacon
Segundo: Suprema de pollo con salsa de mango
Bebida: Vino Alvides D.O. Ribera del Duero y agua Mondariz
Precio: 20,00€ (I.V.A. incluido).
Dirección: C/ de Valdelágula, 15
Reservas: Tel. 921 46 09 82

8. RESTAURANTE ASADOR EL HIDALGO

Entrante: Cestito de salteado de setas y gambas al aroma de las Hoces.
Primero: Crema de garbanzos sobre pure de patata trufado con crujiente.
Segundo: A elegir entre: medallones de ibérico sobre cebolla caramelizada con salsa de queso azul o bonito con tomate sobre pisto de verduras.
Postre: Tarta Tres Chocolates.
Precio: 14,95€ (I.V.A. incluido).
El menú se servirá desde el día 21 al día 25 (día de San Frutos).
Dirección: C/ José Canalejas, 5
Reservas: Imprescindible reserva previa. Tel. 921 46 35 29

9. RESTAURANTE CASARES

Entrantes: Ensalada de jamón de pato con vinagreta de frambuesas y patatas crujientes.
Crema de mejillones con taco de bacalao confitado y picada de aguacate.
Primero: Gambones al horno sobre lecho de verduras al-dente aromatizados con salsa de soja y lima.
Segundo: Risotto de miscalos con pajaritos estofados y rúcula frita.
Postre: Peineta de chocolate blanco, crema de vainilla con helado de galleta y espuma de frambuesa.
Bebida: Tinto Azpilicueta Origen (Rioja) y Blanco Rueda 921
Precio: 28.00€ (I.V.A. incluido).
Dirección: Avda. Padre Claret, 2
Reservas: Tel. 921 04 77 12

10. RESTAURANTE DUQUE

Entrantes: Tartar de tomate con vegetales crujientes, queso fresco, aliño de pasas y piñones con mostaza, eneldo y salmón ahumado.
Huevos en revuelto del tiempo de otoño con jamón ibérico, espárragos trigueros y gambas.
Judiones de la Granja con puerros.
Segundo: A elegir entre: Bacalao entomatado o Medallón de solomillo en hojaldre.
Postre: Tarta de chocolate mojada en almíbar con frutos rojos y crema de leche, una ligera lágrima de salsa tofe y crujiente de chocolate.
Bebida: Vino tinto joven D.O. Ribera de Duero, agua mineral, café y aguardiente de la casa.
Precio: 36,00€ (I.V.A. incluido).
Dirección: C/ Cervantes, 12
Reservas: Tel. 921 46 24 87

11. RESTAURANTE EL FOGÓN DE JAVIER

Primero: Ensalada templada de pulpo braseado vinagreta balsámica, piñones y pasas o revuelto de Boletus Edulis con aceite de trufa blanca y crema de pistachos.
Segundo: A elegir entre: Cochifrito de chuletitas de cochinitillo sobre cama de patata panadera y todo ello acompañado con una salsa de chocolate caliente o Merluza gallega a la plancha con ensalada de la huerta y salsa de ajillo.
Postre: Flan de huevo receta de la abuela y cafe montecelío.
Bebida: Vino recomendado en el menú rioja Federico Paternina y aguas minerales.
Precio: 27.50€ (I.V.A. incluido).
Dirección: C/ Ochoa Ondategui, 13
Reservas: Tel. 921 44 14 85

12. RESTAURANTE EL FOGÓN SEFARDÍ

Entrante: Tacita de tiznao manchego con migas del pastor.
Primero: Tatín de patata y bacalao sobre salsa de boletus.
Segundo: Relleno de duroc con kennel de verduras y salsa de vaitiendas
Postre: Postre San Frutos.
Precio: 15,95€ (I.V.A. incluido).
El menú se servirá desde el día 21 al día 25 (día de San Frutos).
Dirección: C/ Isabel La Católica, 8
Reservas: Imprescindible reserva previa. Tel. 921 46 62 50

13. RESTAURANTE JOSÉ

Primero: A elegir entre: Pastel de verduras sobre chutney de tomate rosa o Falso risotto de setas sitaque y manzana con crujiente de cecina.
Segundo: A elegir entre: Osobuco con estofado de orégano y recuerdos de morcilla asturiana o Merluza de pincho con crema de naranja potenciada.
Pajarito de San Frutos.
Bebida: Vino tinto D.O.C. Ribera roble "Viña Mayor", agua mineral y café.
Precio: 25.00€ (I.V.A. incluido).
Dirección: Plaza Mayor, 4
Reservas: Tel. 921 46 09 19 / 921 46 09 07

14. RESTAURANTE JOSE MARIA

Entrantes y Lomos de verdel en escabeche con tomate del cercao y almendra laminada.
Primero: La sartén de setas, boletus y otras variedades - conservadas - con foie y yema de huevo.
Judiones del Real Sitio con perdiz de temporada
Segundo: A elegir entre: Cochinitillo asado de nuestra corte y hornada D. Marca de Garantía [Cochinitillo de Segovia] o Cordero lechal cocinado con nuestro tinto "Pago de Carraovejas" o Salmón fresco al «Blanco Ossian» y pasas de «Verdejo»
Postre: Mousse de chocolate blanco con sofrito de frutos rojos
Bebida: Vino Blanco Quintaluna de Ossian 2015, Vino Tinto Pago de Carraovejas Autor 2014 D.O. Ribera del Duero. Cafés e infusiones y orujos varietales de nuestra bodega.
Precio: 39.50€ (I.V.A. incluido).
Dirección: C/ Cronista Lecea, 11
Reservas: Tel. 921 46 11 11

15. RESTAURANTE JULIÁN DUQUE

Primero: A elegir entre: Ensalada de 7 vegetales con tacos de salmón marinado, tomate seco y aliño de salsa de mostaza y eneldo o Crema de calabaza con picadito de gambas o Garbanzos con calamares.
Segundo: Emperador a la plancha con sofrito de ajitos tiernos y Carrillera de ternera estofada.
Postre: Pastelillo de San Frutos al estilo de la casa.
Bebida: Vino joven Ribera del Duero Valdubón Roble, agua y café.
Precio: 25.00€ (I.V.A. incluido).
Dirección: Plaza Mayor, 8
Reservas: Tel. 921 46 15 77 / 636 07 96 57 / 661 96 36 20

16. RESTAURANTE LA CODORNIZ

Primero: Crema de boletus con picatostes y lámina de boletus.
Segundo: Lubina con pisto.
Confit de pato con crema de manzana y patatas palillo ó cochinitillo asado de Segovia "Marca de garantía".
Quesillo con toffee.
Postre: Quesillo con toffee.
Bebida: Vino Ribera de Duero y pan.
Precio: 25.00€ (I.V.A. incluido).
El menú se servirá el 24 por la noche y todo el día 25 (día de San Frutos).
Dirección: Hermanos Barral, 1 y 3
Reservas: Tel. 921 46 38 97

17. RESTAURANTE LALI

Primero: Ensalada de Pollo Escabechado y Vinagreta de Encurtidos.
Segundo: Bacalao Al Estilo De San Frutos.
Postre: Lalí'S (De Cuando San Frutos Era Joven).
Bebida: Pan, Vino, Agua, Café.
Precio: 22,00€ (I.V.A. incluido).
Dirección: C/ Cronista Lecea, 10
Reservas: Tel. 921 47 53 65

18. RESTAURANTE NARIZOTAS

2 Entrantes: Tosta de Foie Natural con "Cube Lature" y croquetas de ternera, york y queso.
El Pescado: Lomo de bacalao encebollado al "Ajo Arriero" del Santo.
La Carne: Codillo al horno con aroma de limón Chucrut y puré de patatas.
El Postre: Hojaldre relleno del helado de vino que bebía el Santo.
La Bebida: ½ vino de la casa, ½ agua mineral, 1 jarra cerveza (0.25) y 1 refresco
El Café: Café Montecillo Natural.
El pan va surtido.
Precio: 23.00€ (I.V.A. incluido).
El menú se servirá el día 25 (día de San Frutos).
Dirección: Plaza Medina del Campo, 2
Reservas: Tel. 921 46 26 79

19. RESTAURANTE SAN MIGUEL

Primero: A elegir entre: Salteado de gulas y langostino o Ensalada de queso fresco con jamón de pato y naranja.
Segundo: A elegir entre: Brocheta de salmón y gambas en salsa de limón o Relleno de redondo con ciruelos y orejones en salsa de oporto.
Postre: Leche frita.
Bebida: Incluida.
Precio: 15.00€ (I.V.A. incluido).
Dirección: C/ Infanta Isabel, 3
Reservas: Tel. 921 46 36 57

20. RESTAURANTE VOGUE

Combinado Huevos fritos con chorizo, bacon y lomo.
San Frutos Vino, agua, cerveza o agua.
Pan, café o infusión.
Precio: 12.00€ (I.V.A. incluido).
Dirección: Plaza de La Rubia, 6
Reservas: Tel. 921 46 30 13