

XXIV

Semana de

COCINA

Segoviana

del 12 al 24 de abril de
2016



PRESENTACIÓN

Abrimos al público el sabroso escaparate de la Semana de Cocina Segoviana, que está a punto de cumplir un cuarto de siglo de vida. Un milagro, si lo hubiéramos pensado en los inicios de esta aventura; el fruto de un esfuerzo colectivo, visto desde el presente.



Un trabajo de la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos y de todos los profesionales que cada año se vuelcan en esta iniciativa con ilusión, talento y buen gusto.

En esta vigesimocuarta edición el menú es amplio, variado y como siempre exquisito. Propuestas culinarias, actividades formativas, eventos de divulgación. Hermandad entre fogones y disfrute con mesa y mantel, una simbiosis entre cocineros y comensales a la que otorgamos aire de fiesta y celebración.

La provincia de Segovia está por derecho propio en el Olimpo de la gastronomía española. Y lo que pretendemos con esta Semana es seguir avanzando en el camino de la excelencia para que continúe morando allí, junto a los mejores, aprendiendo y enseñando, compartiendo, saboreando, experimentando y afianzando la raíz.

Esta publicación es una guía para hedonistas, un manual del buen yanitar, repleta de propuestas irrechazables preparadas con mimo para que nuestra cita, la Semana de Cocina Segoviana, siga siendo un referente imprescindible en la agenda gastronómica. Con pasión, con dedicación, con la calidad que ya no es una meta sino una exigencia.

Es la hora de disfrutar de lo trabajado, el momento de rendirse al placer de los sentidos. Buen provecho.

Julián Duque
Presidente de AIHS

PROGRAMA DE ACTOS del 12 al 24 de Abril

MARTES 12 DE ABRIL 20:00 h.

ACTO DE INAUGURACIÓN en EL PÓRTICO REAL

El ropero solidario este año ira destinado a **ASPACE**, también se repartirán unas galletas de segovianas solidarias por gentileza del **Restaurante el Señorío de la Serrezuela**.

JUEVES 14 DE ABRIL 17:00 h.

XII CONCURSO PROVINCIAL DE TIRADA DE CERVEZA, PRESENTACION DE LA CERVEZA ARTESANA DE MAHOU Y CATA DE QUESOS DE SEGOVIA (Alimentos de Segovia, Quesería artesanal de Sacramenia y de Valmonte), en el **Centro Integrado de Formación Profesional Felipe VI de Segovia**, dentro de las jornadas de puertas abiertas. Patrocinado por cervezas **MAHOU** (entrada libre y degustación).

MARTES 19 DE ABRIL 9:30 h.

DÍA DE LA PROVINCIA. Visita turística y guiada por gentileza de **Prodestur**, por la zona de **Turegano** con degustación de productos de Segovia en la **Posada el Zagüan**, de la **quesería artesanal de Sacramenia y de Valmonte**. Seguiremos por **Cantalejo, Sacramenia y Fuentidueña**. Visita a las **Bodegas Zarraguilla** con Cata de vinos y comida por gentileza de la misma bodega.

MIÉRCOLES 20 DE ABRIL A LAS 10:00 h.

TALLER DE COCINA SALUDABLE PARA NIÑOS Los niños de 2º primaria del colegio **CEIP Agapito Marazuela de la Granja** elaboraran sus propias pizzas en el mismo colegio. Exhibición de Acrobacias con Pizzas por **Lorenzo Herrero de Pizzería DUMBO**.

JUEVES 21 DE ABRIL A LAS 17:30 h.

CATA DE VINOS Y MASTER CLASS DE CORTE DE JAMÓN Dirigido por la Asociación de Sumilleres de Segovia y de Castilla y León. Master class de corte de Jamón por gentileza de **Jamones DOMPAL**, Se celebrara en el **Restaurante El Rincón del Segoviano-Hotel Acueducto** (Vinos de **Bodegas Zarraguilla y Bodegas Erre**, entrada libre y degustación).

DOMINGO 24 DE ABRIL A LAS 20:30 h.

CENA DE CLAUSURA EN EL PARADOR DE LA GRANJA Y HOMENAJE A LOS HOSTELEROS GALARDONADOS

- **Restaurante El Bernardino**
 - Carlos Álvarez Gómez (a título póstumo)
 - Julia Cantalejo Olmos
- **Restaurante José María**
 - José María Ruiz Benito
 - Ascensión Aragonese Esteban
- **Bar La Amistad (Codorniz)**
 - Ángel Sanz de Castro
 - Isabel López Sáez

- Este año pensando en nuestros clientes, y sabiendo que la cena siempre es más ligera, hemos decidido hacer los menús de las cenas más cortos y también más baratos.

- Por cada Cena de Domingo a Jueves regalamos una Tarjeta Turística (con descuentos en Hostelería y Comercio) presentando el ticket del restaurante en el Centro de Recepción de Visitantes (Oficina de Turismo-Plaza del Azoguejo).

- Los restaurantes participantes colaboran con el **BANCO DE ALIMENTOS de Segovia**.

XVI CONCURSO NACIONAL DE JOVENES COCINEROS

Se celebrará en el **Centro Integrado de Formación Profesional Felipe VI de Segovia**, el día 5 de Mayo a las 17 h dentro del **IV CONGRESO REGIONAL DE TURISMO Y GASTRONOMIA**.

Menús

Antigua Casa Vizcaínos

ANTIGUA CASA
VIZCAÍNOS

C/ San Francisco, 12

40001 Segovia

Tel. 921 441 438

antiguacasaizcainos.com

Propietarios: Jose Antonio Gomez Sebastián, Daniel Fernández de Lucas, Daniel Mico Maestre

Jefe de Cocina:

Daniel Fernández de Lucas

Jefe de Sala:

Daniel Micó Maestre

MENÚ COMIDA

Entrantes:

Ensalada de fruta escabechada al Pedro Ximénez con jamón de pato hecho en casa y lascas de queso de oveja

Gambón en gabardina de almendra con emulsión de soja

Primer plato:

Arroz cremoso con setas y aroma de trufa

Segundo plato:

Pulpo braseado con reducción de tomate y caldo de azafrán

Tercer plato:

Carrillada de buey estofada en cava

Dostre:

Empanadillas rellenas de crema de naranja con chocolate caliente

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café

MENÚ CENA

Entrantes:

Ensalada de fruta escabechada al pedro ximénez con jamón de pato hecho en casa y lascas de queso de oveja

Gambón en gabardina de almendra con emulsión de soja

Primer plato:

Arroz cremoso con setas y aroma de trufa

Segundo plato:

Pulpo braseado con reducción de tomate y caldo de azafrán

Carrillada de buey estofada en cava

Dostre:

Empanadillas rellenas de crema de naranja con chocolate caliente

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café

23,90€
IVA incluido

28,90€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Bar-Restaurante Infante



C/ Isabel La Católica, 1
40001, Segovia
Tel. 921 463 728

infantebarsg@gmail.com

Propietario:
Alonso Morujo Infante

Jefe de Cocina:
David Guijarro Parra

Jefe de Sala:
Felipe García Barobs

El Rancho de la Aldegüela



Pza. del Marqués de Lozoya, 3
40160 Torrecaballeros (Segovia)
Tel. 921 401 060
Fax. 921 401 250
www.fincaelrancho.com
info@fincaelrancho.com

Propietario:
Finca el Rancho S.L.

Jefe de Cocina:
Ángel García

Jefe de Sala:
Alberto Ayuso Molinero

MENÚ COMIDA

- 1-Degustacion del tiempo en Aceite
- 2-Snack de Judiones
- 3-Vidriera - Foie
- 4-Planeta Molleja
- 5-Ensalada Mixta
- 6-Anchoa 0,0

7-Falso Risotto

8-Hira Zukuri de Salmon

9-Mantequilla de Mar

10-Mentira de Carabinero

11-Sorbete en Suspension

12-Fosquinillo Segoviano

13-Mensaje en la botella

14-Gominola Ligera

15-Una velita a la Virgen

16-Café

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo
D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario
D.O.P. Valtiendas
Segovia
Agua mineral
Aquabona
Cerveza Mahou
Acompañado de
maridaje

*Debido a la duración
de los menús podremos
ofrecer este menú hasta
las 15:30.

MENÚ CENA

- 1-Degustacion del tiempo en Aceite
- 2-Planeta Molleja
- 3-Falso Risotto
- 4-Hira Zukuri de Salmon
- 5-Mentira de Carabinero
- 6-Sorbete en Suspension
- 7-Fosquinillo Segoviano
- 8-Una velita a la Virgen
- 9-Café

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Acompañado de maridaje

*Debido a la duración de los menús podremos ofrecer este menú hasta las 22:30.

39,90€
IVA incluido

54,90€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

MENÚ COMIDA

Aperitivo:

Cebolla frita en aros

Croquetas de boletus de Soria

Menú:

Crema de patata y foie de Malvasía

Lomo de bacalao con salsa de puerros almendra tostada

Cordero lechal asado en nuestro horno de leña con ensalada de la huerta

Postre:

Helado crocanti de almendra con toffee de caramelo

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda

ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia

Agua mineral Aquabona

Cerveza Mahou

Licor

38€
IVA incluido

Hostería Ca, Techu



C/ El Pilar, 18
40400 El Espinar
Segovia
Tel. 921 181 662

Propietario:
Jesús García Marcos
Jefe de Cocina:
Techu
Jefe de Sala:
Cristina Eliane Estevez San Jose

MENÚ COMIDA

Aperitivos:

Chupito de crema ligera de puerros del carracillo con gelee verde y huevas de algas

Tartar de atún con brotes germinados

Láminas de magret de pato con reducción de vino de toro

Primer plato:

Judiones de La Granja con callos

Descado:

Lomo de dorada al estilo de mi abuelo Mariano

Carne:

Tournedo de ibérico con salsa de queso de Valdeón

Postre:

Crema tostada aromatizada con agua de Palazuelos

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou

22€
IVA incluido

30€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Mesón de Cándido



Plaza del Azoguejo, 5
40001 Segovia
Tel. 921 425 911
Fax. 921 429 633
www.mesondecandido.es
candido@mesondecandido.es

Propietario:
Familia Cándido
Jefe de Cocina:
Eduardo García
Jefe de Sala:
Alberto López
Sumiller: Pablo Martín

MENÚ COMIDA

Aperitivo:

Espuma de judiones de La Granja con su guarnición

Entrante:

Crema de pan con huevo a baja temperatura y gominola de pimentón

Descado:

Merluza en salsa verde de manillas de lechazo y berberechos

Carne:

Lingote de cochinillo y oro (Marca de Calidad de Segovia) con puré de croissant y reducción de café

MENÚ CENA

Aperitivo:

Espuma de judiones de La Granja con su guarnición

Entrante:

Crema de pan con huevo a baja temperatura y gominola de pimentón

Descado:

Merluza en salsa verde de manillas de lechazo y berberechos

Carne:

Lingote de cochinillo y oro (Marca de Calidad de Segovia) con puré de croissant y reducción de café

Postre:

Bizcocho de cacao, trufa del bosque y queso de cabra Valle del Tiétar Tierra de Sabor

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou

32€
IVA incluido

40€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Mesón Esgo



esgoevents

C/ Real Baja nº 3
40292 Aldea Real (Segovia)
Tel. reservas: 921 570 496
www.esgo.es
info@esgo.es

Propietario:
Álvaro Escribano Llorente
Jefe de Cocina:
Mario Herrero Arranz
Jefe de Sala:
Álvaro Escribano Llorente

MENÚ COMIDA

Aperitivos:

Sidra merengada
Falso ravioli de manitas y boletus con crema de foie

Entrantes:

Ensalada del mar en tempura
Mollejas de ternera con pulpo glaseado

Pescado:

Rubiel a baja temperatura con emulsión

Carne:

Perdices en dos salsas

Postre:

Pecera de Celestino

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou

26€
IVA incluido

36€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Mesón Las Palomas



Mesón
Las Palomas

Ctra/ Robledo, 9
40109 Valsaín (Segovia)
Tel. reservas: 921 472 132
www.mesonlaspalomas.net
mesonlaspalomas@hotmail.com

Propietario:
CB. Diego y Fernando
Jefe de Cocina:
Diego Peinador Jiménez
Jefe de Sala:
Fernando Peinador Jiménez
Sumiller: María Tejero Rodríguez

MENÚ COMIDA

Entrantes:

Ensalada de aguacates con gulas y vinagreta de piñones y miel
Revuelto cremoso de gambas con queso de cabra y manzana crujiente

Pescado:

Lomito de bacalao con crema de calabacín y trigueros

Carne:

Manita de cordero lechal (IGP lechazo de Castilla y León) rellena de foie y boletus

MENÚ CENA

Entrantes:

Ensalada de aguacates con gulas y vinagreta de piñones y miel

Revuelto cremoso de gambas con queso de cabra y manzana crujiente

Pescado:

Lomito de bacalao con crema de calabacín y trigueros ó Manita de cordero lechal (IGP lechazo de Castilla y León) rellena de foie y boletus

Postre:

Milhojas de crema y chocolate con salsa de frambuesa

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café
Pan

25,50€
IVA incluido

28,50€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Parador de Segovia y La Granja

PARADORES Segovia

Ctra. de Valladolid s/n
40003 Segovia
Tel. 921 443 737
www.parador.es
segovia@parador.es

Propietario:
Paradores de Turismo
de España S.A.
Director:
Alberto Zerbini
Jefe de Comedor:
Miguel A. Rodríguez Gil
Jefe de Cocina:
Sergio Muñoz Sanz

La Granja Restaurante Puerta de la Reina

C/ Infantes, 3 - 40100
R. Sitio de S. Ildelfonso
Tel. 921 010 750
www.parador.es
lagranja@parador.es

Propietario:
Paradores de Turismo
de España S.A.
Director:
Alberto Zerbini
Jefe de Cocina:
Adrián Salas Diosdado
Sumiller:
Henar Puente

MENÚ COMIDA

Degustación de:

Quesos y chacinas de Castilla y León

Ensalada de pimientos del Bierzo asados en horno de leña

Judiones del Real Sitio de La Granja

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" con patatas panadera y ensalada

Postre:

Nuestra versión del tradicional Ponche Segoviano con buñuelos rellenos de crema de vainilla

MENÚ CENA

Entrante:

Sopa de Ajo emulsionada con chorizo de Cantimpalos y Jamón Ibérico de Bellota de Guijuelo

Como plato principal:

Bacalao a la brasa con crema de crustáceos y puerro de Sahagún al vapor

Como postre final:

Nuestra versión del tradicional Ponche Segoviano con buñuelos rellenos de crema de vainilla

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café / Infusiones

34€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Rte. La Concepción



Plaza Mayor, 15
40001 Segovia
Tel. 921 460 930
Fax. 921 460 931
www.restaurantelaconcepcion.com
laconcepcion@restaurantelaconcepcion.com

Propietario: Bar Restaurante
La Concepción, S.L.
Jefe de Cocina: Javier de Lucas
Jefe de Sala: Marta Gómez
Sumiller:
Fco Javier del Álamo Gómez

MENÚ COMIDA

Entrantes:

Taco de atún rojo sobre ajoblanco con melaza de naranja y fresa de Bonanzas a la plancha

Milhojas de verduras de Tabuenca salteadas con piñones y boletus edulis de Honza con galletas de hojaldre

Primer plato:

Lomo de pez San Pedro relleno de Txangurro sobre salsifís al orégano y crema de azafrán

Segundo plato:

Canelón de pato Malvasía y berenjena de Tabuenca ahumada con salsa de parmesano y avellanas

Postre:

Licudo de manzana reineta del Valle de las Caderechas con yogurt Celestino Arribas al curry y helado de jengibre

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou

MENÚ CENA

Entrantes:

Taco de atún rojo sobre ajoblanco con melaza de naranja y fresa de Bonanzas a la plancha

Milhojas de verduras de Tabuenca salteadas con piñones y boletus edulis de Honza con galletas de hojaldre

A elegir:

Lomo de pez San Pedro relleno de txangurro sobre salsifís al orégano y crema de azafrán

Canelón de pato Malvasía y berenjena de Tabuenca ahumada con salsa de parmesano y avellanas

Postre:

Licudo de manzana reineta del Valle de las Caderechas con yogurt Celestino Arribas al curry y helado de jengibre

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou

36€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

43€
IVA incluido

43€
IVA incluido

Rte. El portón de Javier



restaurante
el portón de javier

C/ Villacastín, 30
40142 Marugán (Segovia)
Tel. 921 196 141
Fax. 921 196 141
www.elportondejavier.com
restaurante@elportondejavier.com

Propietario:
Beatriz Martín Ballesteros
Jefe de Cocina: Daniel Hernández
Jefe de Sala: Alfonso Jiménez
Asesor gastronómico: Javier
González Zúñiga
Sumiller: Francisco Monedero

MENÚ COMIDA

Picamos:

Wok de verduras con boletus

Abrimos boca:

Garbanzos fritos con picadillo

Nuestra especialidad:

Arroz cremoso de bacalao y coliflor

Seguimos:

Albóndigas de congrio con salsa de pimiento
asado

Terminamos:

Tournedo de carrilleras con cru-
jientes

Nos endulzamos:

Zanahoria y coco sobre
cremoso de leche

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
Robert Vedel Cepas
Viejas Verdejo D.O.
Rueda
ÁFRICA vino so-
lidario D.O.P. Val-
tiendas Segovia
Agua mineral
Aquabona
Cerveza Mahou

25€
IVA incluido

33€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Rte. Casares - Acueducto



Avenida Padre Claret, 2
40001 Segovia
Tel. 921 047 712
www.restaurantecasares.com
restaurantecasares@hotmail.com

Propietario:
Santiago Ortiz Casares
Jefe de Cocina:
Angel Palomo de la Fuente
Jefe de Sala:
Santiago Ortiz Casares

MENÚ COMIDA

Entrantes:

Terrina de foie con pimienta rosa y culis de mango tex-mex

Seguimos:

Ensalada de bacalao con pil-pil de pimiento del piquillo, crema de ajo tostado
y crujiente de jamón

De cuchara:

Crema de gambas, pan de pipas, tarta de aguacate y caviar rojo y negro

Del mar:

Rodaballo salvaje asado con salteado de espárragos
trigueros y chipirones con salsa de almejas

De la tierra:

Lomo de corzo con crocanti de pista-
chos tostados y salsa de setas de
temporada

Los dulces:

Panacota con salsa de toffe
y gellé de piña y naranja

Espanja de chocolate,
helado de queso de
cabra con membrillo y
lengua de frambuesa

Bebidas:

Robert Vedel Ce-
pas Viejas Verdejo
D.O. Rueda
ÁFRICA vino so-
lidario D.O.P. Val-
tiendas Segovia
Agua mineral
Aquabona
Cerveza Mahou
Café Stracto

MENÚ CENA

Entrantes:

Terrina de foie con pimien-
ta rosa y culis de mango tex-mex

De cuchara:

Crema de gambas, pan de pipas, tarta
de aguacate y caviar rojo y negro

Segundos (a elegir):

Rodaballo salvaje asado con salteado de es-
párragos trigueros y chipirones con salsa de
almejas

Lomo de corzo con crocanti de pistachos tosta-
dos y salsa de setas de temporada

Los dulces:

Panacota con salsa de toffe y gellé de piña y na-
ranja

Bebidas:

Robert Vedel Cepas Viejas Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café Stracto

28€
IVA incluido

38€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Restaurante Casa Duque



C/ Cervantes, 12
40001 SEGOVIA
Tel. 921 462 487
Fax. 921 462 482
www.restauranteduque.es
info@restauranteduque.es

Propietario:
Marisa Duque Pascual

Jefe de Cocina:
Carlos Martín

Jefe de Sala:
José María Herranz

Rte. El Rincón del Segoviano Hotel Acueducto



Av. del Padre Claret, 10
40001, Segovia
Tel. 921 424 800
Web: en construcción
reservas@elrincondelsegoviano.com

Propietario:
El cielo de Segovia s.l.

Jefe de Cocina:
Pedro Quian

MENÚ COMIDA

Entrantes:

Tartar de tomate con lomito de sardina a la brasa en pan crujiente
Raviolis de manita de lechón en su propio jugo
Lingote de berenjena con brandada de bacalao y gambón al ajillo

Pescado:

Lomo de merluza al horno con cebolleta y toque de Lima con costra de pan cracken

Carne:

Cochinillo elaborado a baja temperatura con patata y azafrán

MENÚ CENA

Entrantes:

Tartar de tomate con lomito de sardina a la brasa en pan crujiente
Raviolis de manita de lechón en su propio jugo
Lingote de berenjena con brandada de bacalao y gambón al ajillo

Carne:

Cochinillo elaborado a baja temperatura con patata y azafrán

Postre:

Tierra de chocolate con mousse de mascarpone, caviar de licor de amareto, espuma y gelatina de café

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café

44€
IVA incluido

49€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

MENÚ COMIDA

Entradas centro mesa:

Croquetillas caseras de pringá
Salteado de pulpo con shitakes, cremoso de patata y huevo frito
Puerros del carracillo a la brasa con romescu de kikos

Cuchareo:

Pocha fresca con centolla y calabaza

Plato principal:

Lomo de ternera negra segoviana con pimientos asados al carbón

o

Bacalao asado en carbón de encina con pisto de manitas

MENÚ CENA

Entradas centro mesa:

Croquetillas caseras de pringá
Salteado de pulpo con shitakes, cremoso de patata y huevo frito
Puerros del carracillo a la brasa con romescu de kikos

Plato principal:

Hamburguesa de ternera negra con pan a las cinco pimentas, cebolla confitada, lascas de ibérico y torta del Cañarejal

o

Bacalao asado en carbón de encina con pisto de manitas

Postre:

Hojaldre de manzana asada con tofe de jengibre y helado de leche fresca

Bebidas:

Tinto Cair Cuvée D. O. Ribera del Duero
Blanco Catelo de Medina
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café
Combinado de importación a 5 €/copa
Pan

25€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Postre:

Hojaldre de manzana asada con tofe de jengibre y helado de leche fresca

Bebidas:

Tinto Cair Cuvée D. O. Ribera del Duero
Blanco Catelo de Medina
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café
Combinado de importación a 5 €/copa
Pan

40€
IVA incluido

Rte. Julián Duque



Plaza Mayor, 8
40001 Segovia
Tels.: 921 461577
620 190 579
www.restaurantejulianduque.es

Propietario:
Julián Duque Pascual

Jefe de Cocina:
Jose M^a M. García

Jefe de Sala y Sumiller:
Gabriel Hernando

MENÚ COMIDA

Entrantes:

Ensalada de escarola frissé, salmón al eneldo, bolitas de mozzarella, vinagreta de ciboulette y miel de caña

Paté de la casa con Aspíc al Oporto y crema de naranja sanguina

Vol-au-vent relleno de salteado de verduras, hongos, espárragos trigueros y brocheta de langostino en panco

Pescado:

Lomo de lubina a la espalda y patatitas al tomillo

Carne:

Tournedó de solomillo de choto, salsa de trufas y foie de Abejar

Postre:

Biscuit de higos secos con salsa de chocolate negro y orejones en Mistela

Bebidas:

ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Café y Aguardiente

28€
IVA incluido

35€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Rte. La Cocina de Segovia Hotel AR Los Arcos



P^o Ezequiel González, 26
40002 Segovia
Tel. 921 437 462
Fax. 921 428 161
www.lacocinadesegovia.es
reservas@lacocinadesegovia.es

Director:
Juan Pablo Zahonero
Jefe de Cocina:
Marco Antonio Llorente
Jefe de Sala:
Miguel Ángel Martín
Sumiller: Elena López

MENÚ COMIDA

Primeros:

Ensalada con Jamón de Pato, Pulpo, Gambas Crujientes y Frutas

Marmitako Moderno al Estilo del Cheff con Vieiras y Txangurro en su Jugo Mariscado

Segundos:

Bacalao a la Importancia con Hebras de Azafrán y Puntas de Ibérico Tierra de Sabor

Láminas de Calabacín con Solomillo de Choto, Boletus y Foie al Aroma de Valtiendas

MENÚ CENA

A elegir entre:

Ensalada con jamón de pato, pulpo, gambas crujientes y frutas

o

Marmitako moderno al estilo del Cheff con Vieiras y Txangurro en su jugo mariscado

Segundos a elegir de:

Bacalao a la importancia con hebras de azafrán y puntas de ibérico Tierra de Sabor

o

Laminas de calabacín con solomillo de choto, boletus y foie al aroma de Valtiendas

Postre:

Pastel de pistacho con espuma de chocolate blanco y helado

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café e infusiones
Minardises

24€
IVA incluido

36€
IVA incluido

*De martes a sábado

Rte. La Codorniz



C/ Hnos. Barral, 1
40001 Segovia
Tels: 921 463 897 - 921 463 904
Fax: 921 463 897
lacodorniz@restaurantelacodorniz.com
www.restaurantelacodorniz.com
Síguenos en Facebook y en Twitter

Propietarios:
Hnos. García de Frutos
Jefe de Cocina:
Alfonso García de Frutos
Jefes de Sala: Rodolfo Santos
y Juan Ignacio Lopez de Pablos
Sumiller: Lino García de Frutos

MENÚ COMIDA

Entrantes:

"La Ciruela"

Hojaldre relleno

Primer plato:

Ensalada de "Codorniz"

Segundo plato:

Corvina con pisto

Tercer plato:

Milhojas de Rabo de Buey confitado relleno
de Foie
o

Cochinillo de Segovia Marca de
Garantía asado con Patatas
Panadera

Postre:

Café al chocolate con
nueces

Bebidas:

Erre de Herrero Ver-
dejo D.O. Rueda
Robert Vedel Cepas Viejas Verdejo
D.O. Rueda
ÁFRICA vino so-
lidario D.O.P. Val-
tiendas Segovia
Agua mineral
Aquabona
Cerveza Mahou

24,90€
IVA incluido

29,90€
IVA incluido

MENÚ CENA

Entrantes:

"La Ciruela"

Hojaldre relleno

Primer plato:

Ensalada de "Codorniz"

A elegir:

Corvina con pisto

o
Milhojas de Rabo de Buey confitado relleno de
Foie

o
Cochinillo de Segovia Marca de Garantía asado
con Patatas Panadera

Postre:

Café al chocolate con nueces

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
Robert Vedel Cepas Viejas Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario
D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou

24,90€
IVA incluido

29,90€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Rte. Lali



C/ Cronista Lecea, 10
Tel. reservas: 921 47 53 65
www.lalysegovia.es
lalirestaurant@gmail.com

Jefe de Cocina:
Juanjo Mayo Torrubias

Jefe de Sala:
Victor Olmedo Doalto

MENÚ COMIDA

Entrantes:

Cecina de Kobe wagyu

Ensalada de verduras del Carracillo y Langostinos asados

Carne:

Hamburguesa de Kobe wagyu

Postre:

Tarta de queso viejo de Espirdo

MENÚ CENA

Entrantes:

Ensalada de verduras del
Carracillo y langostinos asados

Hamburguesa de Kobe Wagyu

Postre:

Tarta de queso viejo de Espirdo

Bebidas:

Vino blanco 921 Verdejo D.O. Rueda 2014
Vino tinto ecologico Basconillos Roble 2014 D.O.
Ribera del Duero
Agua mineral
Aquabona
Cerveza Mahou

Pan incluido

25€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Bebidas:

Vino blanco 921 Verdejo
D.O. Rueda 2014

Vino tinto ecologico Basconci-
llos Roble 2014 D.O. Ribera
del Duero

Agua mineral
Aquabona
Cerveza Mahou

Pan incluido

35€
IVA incluido

Rte. Jose María



C/ Cronista Lecea, 11
(junto a Plaza Mayor)
40001 Segovia
Tels. 921 461 111 - 921 466 017
reservas@restaurantejosemaria.com
correo@restaurantejosemaria.com
www.restaurantejosemaria.com

Propietario:
Jose M^º Ruíz Benito

Jefes de Cocina:
Manuel Soriano

Jefes de Sala:
Fulgencio Galindo

MENÚ COMIDA

Tosta de anchoas y sardinas curadas con aguacate y tomate fresco

Espárrago blanco de temporada con reducción de Ossian y salmón curado

Canelones de gallo Ibérico de corral a la tradicional "Pepitoria"

Cortante de sorbete del «Pago de Carraovejas» con mandarina

A elegir:

Cochinillo asado de nuestra corte y hornada
D. Marca de Garantía [COCHINILLO DE SEGOVIA]

Jarrete de cordero lechal con salsa de foie, hongos y reducción de Monastrell

Taco de merluza con ajos dorados, piñones y vinagre de Merlot

Postre:

Tiramisú con toffee, helado de moka y amareto

Bebidas:

Blanco Quintaluna Ossian "El cordel de las Merinas" 2014
Tinto del Pago de Carraovejas Autor D.O. Ribera del Duero 2013
Cafés e infusiones y orujos varietales de nuestra bodega

49,50€
IVA incluido

Rte. Narizotas

NARIZOTAS
BAR-RESTAURANTE



Pza Medina del Campo, 2
40001 Segovia
Tel. 921 462 679
Fax. 921 462 679
www.narizotas.net
narizotas@narizotas.net

Propietario: Jose Luis Guijarro

Jefes de Cocina: Nacho Guijarro, Juan María Serantes

Jefes de Sala: Pedro Afonso y Antonio Gutiérrez

MENÚ COMIDA

Empezamos con:

Brotos y canónigos aderezados con vinagreta de pistacho cubiertos con Perca adobada

Seguimos con:

Caramelo de Pasta Filo relleno de perdiz estofada al chocolate

Otra Cosa Más:

Tosta de pulpo en tempura de pimentón con puré rojo y crema de mahonesa de anchoas

Pasamos al Calentito:

Crema de Pepitoria con taquitos de pollo al ajillo

De la Mar Salada:

Merluza macerada en aceite de almendras sobre spaghetti negros, hilos de caramelo de Módena y banderilla de sardina Parrocha

El Sorbete es el Clásico...:

Cava, Ron Negrita y helado de limón

Carnes Finas:

Supremas de cordero en costra de sésamo y codillito de Lechón sobre manzana y un Gele de limón

Del Obrador:

Dulce de crema de yogur con helado de yema y piñones tostados y fritos de galleta de mantequilla

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou

Terminamos con:
Café Montecelio Natural 100%

Licores de Hierbas o Cremas

MENÚ CENA

Empezamos con:

Caramelo de Pasta Filo Relleno de Perdiz Estofada al Chocolate

Tosta de Pulpo en Tempura de Pimentón con Puré rojo y Crema de Mahonesa de Anchoas

Crema de Pepitoria con Taquitos de Pollo al Ajillo

De la mar salada:

Merluza Macerada en Aceite de Almendras sobre Spaghetti Negros, Hilos de Caramelo de Módena y Banderilla de Sardina Parrocha

Del obrador:

Dulce de Crema de Yogur con Helado de Yema y Piñones Tostados y Fritos de Galleta de Mantequilla

Bebidas:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou

Terminamos con:

Café Montecelio Natural 100%
Licores de Hierbas o Cremas

22€
IVA incluido

34,50€
IVA incluido

*Sólo de domingo a jueves

Rte. Panorámico La Postal



C/ Sacramento, 22
40196 Zamarramala (Segovia)
Tel. 921 120 329
www.restaurantelapostal.com
reservas@restaurantelapostal.com

Dirección: Kamadhenu S.L.
Jefes de Cocina:
Pablo Yagüe Muñoz
Jefes de Sala: Alfonso Mateo Polo
Jefe de Cuarto frío:
Iñaki Llorente Manso
Sumiller: Ismael Sánchez Jiménez

MENÚ COMIDA

Aperitivo:

Canelón de triguero relleno de verdura de temporada y foie con salsa holandesa

Primer plato:

Ensalada de bacalao con berberechos, tirabeques y vinagreta de albahaca

Segundo plato:

Arroz cremoso verde con pulpos

Sorbete:

De té negro y aroma de fruta

MENÚ CENA

Aperitivo:

Canelón de triguero relleno de verdura de temporada y foie con salsa holandesa

Primer plato:

Arroz cremoso verde con pulpos

Sorbete:

De té negro y aroma de fruta

Segundo plato:

Brocheta de cordero conifado a baja temperatura con aroma de miel y cuscús

Postre:

Bizcocho de chocolate caliente con quenelle de queso y mango

Bebida:

Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
ÁFRICA vino solidario D.O.P. Valtiendas Segovia
Agua mineral Aquabona
Cerveza Mahou
Café y pan

32,90€
IVA incluido

38,90€
IVA incluido

*Cenas del jueves, viernes, sábado y domingo

Participantes



Maestro Asador de Segovia
diplomado desde 1895



Infante
BAR & RESTAURANTE



Mesón de Cándido



La Cocina de Segovia
Restaurante Gastronómico



El Rancho
DE LA ALDEGUELA



LA
CODORNIZ



Restaurante Julián
DUQUE

RESTAURANTE
C A Z A B E S
A C U E D U C T O

NARIZOTAS
BAR-RESTAURANTE



PARADORES®



José María
RESTAURANTE



La Hosteria
Ca, Techu

ANTIGUA CASA
VIZCAÍNOS



José María
RESTAURANTE



Las Palmas



lali



EL RINCÓN DEL SEGOVIANO



LA CONCEPCIÓN
RESTAURANTE



RESTAURANTE
ASADOR la Postal



esgoevents



restaurante
el portón de javier

Organiza:



saboreasegovia
TASTINGS EGOVIA



Patrocina:



El Norte de Castilla



Colabora:

