

XIX
Semana de
Cocina
Segoviana

DEL 14 AL 27 DE FEBRERO DE 2011



Presentación

Un año más, y a pesar de la situación económica que estamos atravesando, los hosteleros de Segovia nos disponemos a preparar nuestros mejores platos con imaginación y cariño, pero también con profesionalidad y con los mejores productos de nuestra tierra, muchos incluidos dentro de la marca 'Tierra de Sabor'.



Cada Semana de Cocina que celebramos es especial aunque nuestros objetivos siempre son los mismos: Potenciar la gastronomía segoviana, lograr el máximo reconocimiento nacional e internacional y ensalzar a nuestros profesionales como se merecen, tanto por el buen hacer de los que trabajan en este sector, que demuestran un mayor crecimiento y prospección día a día, como por los magníficos productos de los que goza esta tierra para poder desarrollar todos nuestros exquisitos platos.

En esta ocasión, como no podía ser de otra manera, traeremos hasta Segovia a las promesas de todo el país, gracias a la celebración del XI Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros Ciudad de Segovia. Siempre, pero más ahora, en estos tiempos de crisis, es fundamental apoyar a los futuros cocineros con el propósito de que el turismo, y por tanto la gastronomía, sigan siendo uno de los principales motores económicos del país en general y de nuestra provincia en particular.

Pero esto no es todo, con los menús que este libro recoge como protagonistas, nuestra Semana cuenta con un amplio programa que, igualmente, se desarrollará desde el 14 hasta el 27 de febrero. Durante estos días las catas de jamón y vino, el concurso de tiro de cerveza o los homenajes a nuestros representantes y maestros, permitirán hacer un recorrido por el sector, un colectivo que nunca me cansaré de decir que sigue creciendo en Segovia y que goza de una profesionalidad impecable.

Espero que los paladares de todos los que se acerquen a nuestras casas disfruten tanto como lo hacemos nosotros, los hosteleros, preparando cada detalle de unos menús que, seguro, no dejarán indiferentes.

Os esperamos.

PROGRAMA XIX SEMANA DE COCINA SEGOVIANA

LUNES 14 FEBRERO 20:00 h.

ACTO DE INAUGURACIÓN

En el “Salón La Granja” Centro de Congresos y Convenciones de Corps. Parador de La Granja.
(Imprescindible invitación)

MIÉRCOLES 16 FEBRERO 11:00 h.

TALLER DE COCINA PARA NIÑOS. En el IES La Albuera.

Exhibición de Acrobacias con Pizzas por Lorenzo Herrero de Pizzería DUMBO.

JUEVES 17 FEBRERO 17:00 h.

VII CONCURSO DE CORTE DE JAMÓN.

En LA CODORNIZ. MESÓN RESTAURANTE patrocina JAMONES HACIENDA VARGAS.
Degustación de jamón, entrada libre.

VIERNES 18 FEBRERO 18:00 h.

CATA DE VINOS Y CATA DE PRODUCTOS DE LA FAMILIA DYC.

En el Restaurante EL PALACIO DE LA FLORESTA. Por la Asociación de Sumilleros de Segovia y Castilla y León.
(Bodegas Fuentespina y Viñedos de Nieva, participación y entrada libre).

MARTES 22 FEBRERO 09:00h.

DÍA DE LA PROVINCIA. VISITA AL MUNICIPIO DE EL ESPINAR.

Los hosteleros visitarán una localidad de la provincia.

MIÉRCOLES 23 FEBRERO 18:00 h.

VII CONCURSO DE TIRADA DE CERVEZA.

En el HOTEL LOS ARCOS y patrocinado por cervezas MAHOU (entrada libre).

JUEVES 24 FEBRERO 16:00 h.

XI CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES COCINEROS “CIUDAD DE SEGOVIA” COCINA EN MINIATURA.

Se desarrollará en el IES LA ALBUERA con entrega de trofeos al finalizar el concurso
(entrada libre, degustación de productos).

DOMINGO 27 FEBRERO 21:00 h.

CENA DE CLAUSURA DE LA XIX SEMANA DE COCINA SEGOVIANA EN EL RESTAURANTE EL PALACIO DE LA FLORESTA Y HOMENAJE A LOS HOSTELEROS GALARDONADOS:

La Codorniz. Mesón Restaurante (Segovia): Hnos. Alfonso y Lino García de Frutos.
Bar Castilla (Real Sitio de San Ildefonso): Luis Alonso Dimas y Pilar Marcos Barreno.
Bar La Serrata (San Rafael): Enrique Tapia López y Julia Lozano Sanz.

Todos los menús están elaborados con algún producto de la marca Tierra de Sabor.

*Durante la Semana de Cocina Segoviana, se instalará una carpa con productos de Tierra de Sabor.



Menús



Propietario:

Duque, Maestro Asador de Segovia.

Jefe de sala:

Gabriel Hernando.

Jefe de cocina:

Carlos Martín.

Sumiller:

Miguel Cuesta.

La Finca de Duque

Ctra de Soria, Km. 172
40170 Sotosalbos (Segovia)
Tel. 921 403 013

Menú

Entrantes:

- Alcachofas con habas, jamón y pasas.
- Judiones con rabo de toro.

Primer plato:

- Taco de bacalao con asadito de cebolla, pimiento y patata.

Segundo plato:

- Pie de cerdo relleno de hongos.

Postre:

- Crepes suzette rellenos de crema de castañas y pasas.

Bebida:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.
- Café y aguardiente.

Precio: 37,00 € IVA incluido

Menú

Aperitivos:

- Snacks de yuca frita y frutos secos garrapiñados.
- Trío de trufas de Carrascal.
(de queso de cabra con semillas de amapolas, sésamo y polvo de setas)
- Chupito de crema de alcachofas.

El comienzo:

- Ravioli artesano de pato, salsa de foie, crujiente de jamón y almendras.

Para seguir:

- Bacalao al horno con mayonesa de café sobre crema de judiones de La Granja.

Paréntesis de sabor:

- Sopa de cítricos y albahaca.

Continuamos:

- Taco de cochinitillo de Segovia laqueado en almíbar de cerveza negra sobre puré de patatas y canela.

Dulce sensación:

- Crocante de peras, nueces y queso zamorano con helado de vainilla.

Bodega:

- Tres al Cuadrado D.O. Ribera del Queiles.
- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Café o infusión.
- Whisky Dyc 8 años y combinado de Ginebra Larios 12.

* Las bebidas que no están incluidas en el menú serán facturadas aparte.

Precio: 37,40 € IVA incluido



Responsable de sala:

Estanis González Carcelén

Jefe de cocina:

Carlos Raúl Ojeda Villegas

CoZina de HechiZo

Camino del Molino, 16
Carrascal de la Cuesta
40181 Turégano (Segovia)
Tel. 650 762 741 (Carlos)
656 494 108 (Estanis)
921 069 012

al_primercrit@hotmail.com

En facebook:
Al Primercrit Eventos

Duque

Propietario:

Duque, Maestro Asador de Segovia

Jefe de sala:

Tomás Herrero

Jefe de cocina:

Carlos Martín

Sumiller:

Gabriel Hernando

Duque

Cervantes, 12
40001 SEGOVIA
Tel. 921 462 487
Fax. 921 462 482

www.restauranteduque.es
info@restauranteduque.es

Menú

Entrantes:

- Pulpo frito con mojo.
- Judiones con cocochas de bacalao.

Primer plato:

- Lomo de lubina sobre cama de chipirones y su caldo gelatinoso.

Segundo plato:

- Carrillera de cerdo ibérica con compota de berenjenas y patatas ajopollo.

Postre:

- Brownie con mousse de chocolate y tocino de cielo.

Bebida:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.
- Café y aguardiente.

Precio: 38,00 € IVA incluido

Menú

Aperitivos:

- Alcachofa rellena de cardo con almendras, gratinadas con sabayón de queso de cabra.

Primer Plato:

- Ensalada templada de careta y puntillas con rúcula y almendra.

Pescado:

- Brocheta de pulpo, rape y carabineros con puré de patata y aceite de pimentón.

Sorbete:

- De cítricos con caviar de menta y sirope de plátano.

Carne:

- Cordero asado en nuestro horno de leña.

Postre:

- Bomba de chocolate blanco con bizcocho de avellana y galleta crujiente caramelizada con cristal de vainilla.

Vinos:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Tinto a la carta.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua, pan y licor.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 35,00 € + Vino

El Rancho

DE LA ALDEGÜELA

Propietario:

Finca el Rancho S.L.

Jefe de Sala y Sumiller:

Julio Santervás

Jefe de Cocina:

Raimundo Sanz García

El Rancho de la Aldegüela

Pza. del Marqués de Lozoya, 3
40160 Torrecaballeros (Segovia)
Tel. 921 401 060
Fax. 921 401 228

www.el-rancho.com
info@el-rancho.com

**Propietario:**

Posada Mingaseda S.L.

Dirección de sala:

Alejandra Blasco

Jefe de cocina:

Dani Salgado

**El Rincón de la Posada.
Posada Mingaseda**

C/ Campillo, 12
40161 Navafría (Segovia)
Tel. 921 506 902
Fax. 921 506 906

www.elrincondelaposada.com
www.posadamingaseda.es
reservas@posadamingaseda.es

Menú

- Chupito de Guisante con sal de Jamón.
- Ensalada de Morro de Ternera y encurtidos de Tierra de Sabor.
- Quiche de Gambón.
- Salteado de Vieira y Verduritas con Americana y Huevo de Codorniz.
- Hamburguesa de Canguro, cebolla frita, Tomate seco y salsa de Mostaza y Miel.
- Mousse de Queso de Cabra de Tierra de Sabor, con nueces y Peta Zetas de Chocolate.

Bebidas:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Café / Infusiones.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 48,00 € IVA incluido

Menú

Entradas:

- Ensalada templada de boletus de El Espinar y cecina de caballo del Moraga.
- Cilindro de matanza y huevo del corral de Caballar.
- Vieira con sus tres pimientos y jamón segoviano.

Plato de cuchara:

- Nuestro pote gabarrero ya típico en Ca, Techu.

Un Pescado:

- Lomito de bacalao sobre cama de cebolleta encanelada con salsa de café y PX.

La carne:

- Tournedos de ibérico con salsa de Oporto y setitas de otoño.

Antes del postre:

- Degustación de quesos de Segovia y membrillo del huerto de atrás.

Postre:

- Torrija caramelizada con helado de leche merengada.

Vinos y licores de la semana:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 36,00 € IVA incluido

**Propietario:**

Jesús García Marcos

Jefe de sala:

Cristina Eliane Estebez

Jefe de cocina:

Jesús García Marcos

La Hostería - Ca, Techu

C/ El Pilar, 20
40400 El Espinar (Segovia)
Tel. 921 181 662
r_catechu@catechu.e.telefonica.net



Propietario:

Familia Cándido

Jefe de sala:

Juan Luis Olmos

Jefe de cocina:

Lorenzo Sanz

Sumiller:

Pablo Martín

Hotel Cándido - Pórtico Real

C/ Gerardo Diego s/n
40004 Segovia
Tel. 921 413 972
Fax. 921 440 836

www.candidohotel.es
alopez@candidohotel.es

Menú

Aperitivo:

- Consomé gelée de jamón ibérico de Guijuelo.

Entrada:

- Ravioli crujiente de morcilla de Segovia con emulsión de cangrejos de río y salteado de pera.

Pescado:

- Lomo de bacalao con cebollita confitada y boletus edulis.

Carne:

- Carrilleras de cochinillo cocinadas a baja temperatura con salsa de tinto de Ribera del Duero.

Postre:

- Leche frita con piñones del Carracillo, anís y crema helada.

Bebidas:

- Vino D.O. Rueda Superior Blanco de Nieva.
- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 40,00 € IVA incluido

Menú

Aperitivo:

- Croquetas de Boletus.

Primer Plato:

- Crema Suave de Calabaza con Crujiente de Cecina.

Segundo Plato:

- Taco de Bacalao con Salsa de Tomate y Albahaca.

Tercer Plato:

- Milhoja de Cerdo Ibérico y Foie con Salsa de Ciruelas.

Postre:

- Natillas de Naranja con Suelo de Chocolate.

Vinos:

- Blanco de Agejas.
- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto de Agejas 2007.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 40,00 € IVA incluido



HOTEL

Puerta de Segovia

Propietarios:

Julián y Nicolás Herrero Miguel

Jefe de Sala:

Carlos Ituero Bravo

Jefe de Cocina:

Tomás Martín Martín

Hotel Puerta de Segovia

Ctra de Soria, 12
40196 La Lastrilla (Segovia)
Tel. 921 437 161
Fax. 921 437 963

www.hotelpuertadesegovia.com
info@hotelpuertadesegovia.com

El Fogón Sefardí
Restaurante



La Casa Mudéjar
Hospedería
★ ★ ★

Propietario:

Familia Calvo Tejedor

Jefe de Sala:

Benito Merino Miguelañez

Jefe de Cocina:

Mariano Muñoz Díez

**Hotel-SPA La Casa Mudéjar
Restaurante El Fogón Sefardí**

Isabel la Católica, 8
Judería vieja, 17 y 19
40001 Segovia
Tel. 921 466 250
Fax. 921 466 238

www.lacasamudejar.com
info@lacasamudejar.com

Menú

Entrante:

- Alminar de Jamón Ibérico con sus Verduritas sobre Pasta Brick.

Primer Plato:

- Risotto de Bogavante sobre Membrillo de Pimientos del Piquillo coronado con Espuma de Puerros y Virutas de Trufa Negra.

Segundo Plato:

- Milhoja de Mero con Láminas de Piña Natural Caramelizada y Salsa de Almendras al Pedro Ximénez.

Cortante:

- Sorbete de Mojito a la hierbabuena.

Tercer Plato:

- Tajine de Pato Braseado a la Naranja.

Postre:

- Crujiente de Cristal del Real Sitio con Mousse de Mango.

Bebidas:

- Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Café.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 39,95 € IVA incluido

Menú

Para entrar en calor...

- Crema y Crujiente de Boletus con Tartufo.

Para que nos conozcas...

- Queso Brie en costra de Almendra con reducción de zumo de Naranja.
- Tiraditos de Solomillo con seta Enoky.

Del mar a la mesa...

- Lomos de Corvina al vapor con crema de Guisantes y aire de Trufa.

Del corral y del monte...

- Muslos de Capón rellenos de Setas de Otoño.

Para terminar...

- Crema de Queso fresco con Helado de Violeta y gajos de Mandarina.
- Tarta Crujiente de Manzana y Plátano Caramelizado.

Bebidas:

- Blanco de Nieva Verdejo D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 36,00 € IVA incluido



Propietario:

César Boal Martín

Jefe de sala:

Magdalena Moraru

Jefe de cocina:

César Boal Martín

Encargado de bodega:

Óscar Jiménez

La Brasería de San Rafael

Avenida Alto del León, 56
40410
San Rafael (Segovia)
Tel. 921 171 790

rlabraseria@terra.es



Propietario:

Aljamil, S.A.

Jefe de sala:

Miguel Ángel Martín

Jefe de cocina:

Marco Antonio Llorente

Sumiller:

Elena López

La Cocina de Segovia

Paseo Ezequiel González, 26
40002 Segovia
Tel. 921 437 462
Fax. 921 428 161

www.lacocinadesegovia.es
reservas@lacocinadesegovia.es

Menú

- Ensalada de Vegetales con Jamón de Pato, Queso de cabra y Mollejas salteadas.
- Crema de Boletus y foie con polvos de Jamón.
- Braseado de Pulpo y Bacalao con Crujiente de Tubérculos y Reflejo de Marisco.
- Prensado de Morros, Setas y Piñones con reducción de Valtiendas y Mousse de Garbanzos.
- Leche Frita de Mango con helado de Stacciatela.
- Café e infusiones.
- Minardises.

De Nuestra Bodega:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 43,00 € IVA incluido

Menú

Entrantes:

- Pastel de Cabracho con Salsa Rosa o Mahonesa de Marisco.
- Delicias de Pato al Brandy.

Primer Plato:

- Crema de Cangrejos.

Segundo Plato:

- Bacalao en Salsa de Puerros con crujiente.

Tercer Plato:

- Caldereta de Cordero Pastoril o Cochinitillo Asado de Segovia “Marca de Garantía” con patatas panaderas.

Postre:

- Flan de chocolate Amargo en Salsa de Cacao blanco.

Bebidas:

- Blanco Nieva D.O. Rueda.
- Vino Crianza Ribera del Duero.
- Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 41,00 € 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

La Codorniz. Restaurante.

Hnos. Barral, 1
40001 Segovia
Tel. 921 463 897 / 921 463 904
Fax. 921 463 897

www.restaurantelacodorniz.com
lacodorniz@restaurantelacodorniz.com

Menú

Propietario:

Familia Cándido

Jefe de sala:

Alberto López

Jefe de cocina:

Eduardo García

Sumiller:

Pablo Martín

Mesón de Cándido

Plaza del Azoguejo, 5
40001 Segovia
Tel. 921 425 911
Fax. 921 429 633

www.mesondecandido.es
candido@mesondecandido.es

Aperitivo:

- Tosta de solomillo de cordero lechal con almendras y tomillo.
- Chips de verduras y hortalizas de Castilla y León.

Entrada fría:

- Terrina de caza (Liebre, Paloma Torcaz y Pato) con pistachos verdes e higos con reducción de hierbas.

Entrada caliente:

- Huevo a la cazuela con boletus, foie-gras y vino de Toro.

Pescado:

- Lomito de trucha asalmonada a las brasas de sarmiento, con miel de flores y cortezas de limón.

Carne:

- Paletilla de lechal cocinada a 65º glaseada en leche de oveja y juliana de verduras.

Postre:

- Soufflé de queso curado de oveja Tierra de Sabor.

Bebidas:

- Vino D.O. Rueda Superior Blanco de Nieva.
- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 45,00 € IVA incluido

Menú

Entrantes:

- Ensalada de tallarines y marisco con tomate concassé y vinagreta de miel y frutos secos.
- Hojaldre relleno de paté de jamón y bacon con queso de cabra al horno y mermelada de tomate.

Primer Plato:

- Brocheta de rape adobado sobre puré de patata y espinacas con salsa de espárragos blancos.

Segundo Plato:

- Milhojas de solomillo relleno de boletus edulis y foie con crema de mango.

Postre:

- Copa de mousse de chocolate con crema mascarpone y coco.

Bebidas:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Castillo de Peñafiel Roble (Ribera de Duero).
- Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Monte Pinos.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 35,00 € IVA incluido

Propietario:

Enrracar

Jefe de sala:

Raúl Matarranz

Jefe de cocina:

Carlos Martín

Mesón Restaurante La Oficina

Cronista Lecea, 10
40001 Segovia
Tel. 921 460 283
Fax. 921 460 283

www.restaurantelaoficina.com
restaurantelaoficina@hotmail.es
reservas@restaurantelaoficina.com



Propietario:

Jose Luis Guijarro

Jefe de cocina:

Nacho Guijarro

Jefes de partidas:

Beto Rodríguez / Valter Lima

Jefe de sala:

Víctor Guijarro

Restaurante Narizotas

Plaza Medina del Campo, 2
40001 Segovia
Tel. 921 462 679
Fax. 921 462 679

www.narizotas.net
narizotas@narizotas.net

Menú

Primera Degustación:

- Huevo con Guacamole, Langostino Salvaje sobre base de Cebolla Roja Caramelizada e Hilos de Salsa Rosa.

Segunda Degustación:

- Brandada de Bacalao en Bizcocho de Almendra con Queso Blanco y Confitura de Pimientos Rojos.

Tercera Degustación:

- Arroz Meloso de Rabo de Toro en Fajita de Mantequilla y Polvo de Piñones.

Este año el 1er plato es marisco:

- Cigala Asada con Crujientes de Sumarro Ibérico y Salsa de su Coral sobre Costrón de pan Frito de 6 Cereales.

El 2º plato es pescado:

- Lomo de Bacalao Negro Atemperado al Horno con Mezcla de Tomate Natural y Crema de Queso Parmesano con su Navajita de Mar.

El corte lo hacemos con un...

- Sorbete de Cava, Vodka y Helado de Limón.

Las carnes finas van de 3er plato:

- Taco de Buey Gallego Albardado con Panceta.
- Gelatina de Ternera con Salsa de Vino Verdejo.

El Postre es muy fresquito:

- Caramelo Líquido de Primavera con Helado de Crema Irlandesa cubierto de Nata de Fresas.

Bebidas que ponemos antes y durante:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda / Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero / Agua Mineral Aquabona / Cerveza Mahou.

Los cafés y el licor al final:

- Café Montecelio Natural 100% / Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 38,95 € IVA incluido

Menú

Para Abrir Boca:

- Royal de Tomate y Albahaca, pil-pil de Bacalao y meloso de Alcachofas, Mejillones y Arroz.

Primer Plato:

- Sopa de Calabaza, Blanco de Puerro, Gallo de corral y Huevo Trufado.

Segundo Plato:

- Lomo de Trucha relleno de Vieira en escabeche ligero sobre Terrina de sus Verduras.

Tercer Plato:

- Ravioli de Jarrete de Ternera albarado con Hoja de Grelo y Panceta, glaseado con su jugo, Espárrago fino y Duxelle de Boletus.

Nuestro Dulce Final:

- Cremoso de higos horneado, Mousse de Mandarina y Chocolate Blanco con Helado de Capuchino.

Bodega:

- Blanco de Nieva Verdejo D.O. Rueda.
- Gran Colegiata Roble Francés D.O. Toro.
- Vino Tinto Fuentespina D.O. Ribera del Duero.
- Marina Espumante D.O. Alicante.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 42,00 € 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
Tel. 921 443 737
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. 40100 Real Sitio
de San Ildefonso (Segovia)
Tel. 921 010 750
www.parador.es
lagranja@parador.es



Propietario y Jefa de Cocina :
Paula Cristina Ribeiro Velhinho

Jefe de sala:
Javier Muñoz Pascual

Posada Real de Las Vegas

C/ Ermita, s/n
40173 Requijada (Segovia)
a 6 Km. de Pedraza
Tel. 921 069 030 / 668 828 626
Fax. 921 069 728

www.posadalasvegas.es
info@posadalasvegas.es

Menú

Aperitivo:

- Crema ligera de tomate Raff con aroma de albahaca con Rissois de Langostinos.

Primero:

- Ravioli de Setas Silvestres con salsa dulce de balsámico de Módena.

Pescado:

- Crepe de Bacalao con gambas gratinado con Parmesano.

Carne:

- Rabo de buey a la antigua con su salsita melosa y puré de zanahoria.

Postre:

- Espuma de Queso y Confitura de Frutos del Bosque.
- Café Nespresso.

Vinos:

- Blanco: Blanco Nieva Sauvignon.
- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Tinto: Silencio de Valdiruela Roble 2008 D.O. Ribera Duero.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 40,00 € IVA incluido

Menú

Aperitivo:

- Trucha de Fuentidueña con sal ahumada, té verde y crema de queso de Castilla y León.

Entrante:

- Patata asada con velo de panceta Ibérica de Guijuelo, harina de piñones y yema de huevos ecológicos de Fuentemilanos con Trufa de Segovia.

Pescado:

- Bacalao a 45º con Garbanzos de Valseca y pata de ternera Aliste.

Carne:

- Rabo de vacuno relleno de hígado de pato de Abejar con salsa de vino de Valtiendas.

Quesos:

- Quesos artesanos de Castilla y León.

Postre:

- Charlota de setas y sorbete de zanahoria del Carracillo.

Vinos de las jornadas:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Café Colombia 100% Arabica Fairtrade.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 50,00 € IVA incluido

Otros vinos para nuestro menú:

- Blanco seleccionado D.O. Rueda.
- Al fin nuestro vino elaborado por Óscar Hernando.
- VIVENCIAS 2008 D.O.P. Valtiendas.

Precio: 59,00 € IVA incluido

Restaurante Casa Silvano "Maracaibo"

Propietario:
Óscar Hernando

Jefe de sala:
Jose Mª Gil

Jefe de cocina:
Anibal Herrero y Candelas de Santos

Restaurante Casa Silvano Maracaibo

Paseo Ezequiel González, 25
40002 Segovia
Tel. 921 461 545

www.restaurantemaracaibo.com
oscar@restaurantemaracaibo.com

**Propietario:**

Santiago Ortiz Casares

Jefe de sala:

Santiago Ortiz Casares

Jefe de cocina:

Carmen Ortiz Casares

Sumiller:

Luis Miguel García

Restaurante Casares

Isabel La Católica, 1
40001 Segovia
Tel. 921 461 751
Fax. 921 462 217

Menú

- Mini manzanas rellenas de foie gras.
- Arroz cremoso con verduritas de la huerta segoviana.
- Timbal de bacalao con lombarda, plátanos y confitura de pimientos asados.
- Lomo de ternera con flan ligero de espinacas y salsa de frutos secos.
- Mousse de frambuesa sobre sopa de yogur.

Vinos:

- Aperitivo: Sidra Rosada.
- Blanco: Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Tinto: Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Dulce: P. X Leyenda.
- Café: Supracafé Círculo de Oro 100% Colombia.
- Infusiones, agua y pan.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 36,00 € IVA incluido

Menú

Aperitivo:

- Bombón de Foie en Aspic y Reducción de Málaga Virgen.

Entrante:

- Crema de Guisantes Tiernos con Lascas de Cecina de León.

Pescado:

- Aleta de Raya a la Parrilla sobre Verduras del Carracillo Escabechadas.

Carne:

- Presa Ibérica Confitada con Torta Cremosa de Tolocirio.

Postre:

- Crepes de Chocolate y Mango con Suzette de Fresas.

Bebidas:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Café e Infusiones.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 38,00 € IVA incluido

**Propietario:**

Isaac Martín Herranz

Jefe de sala:

Luis Martín Temiño

Jefe de cocina:

Gonzalo López Santos

**Restaurante Claustro
San Antonio El Real**

C/ San Antonio El Real s/n
40004 Segovia
Tel. 921 413 455
Fax. 921 431 574

www.sanantonioreal.es
info@sanantonioreal.es

Propietario:

Lucio del Campo Gómez

Jefe de sala y sumiller:

Lucio del Campo Gómez
"Nariz de Oro 2002"

Jefe de cocina

Teodor Vasejinov

Restaurante Di-Vino

Valdeláguila, 7
40003. Segovia
Tel. 921 461 650
Fax. 921 461 287

www.restaurantedivino.com
lucio@restaurantedivino.com

Menú

Aperitivos:

- Vieira asada con jugo cremoso de boletus y aire de pimentón.

Para empezar:

- Ensalada tricolor de lechugas con frutas frescas, queso de cabra y vinagreta de menta.

Seguimos con...

- Muslo de codorniz sobre sopa de cebolla roja y tomate confitado.

Para continuar con...

- Medallón de rape albardado con bacon a la plancha, con salsa de romero y arroz salvaje con bouquet de setas.

Un poquito de caza con...

- Lomo de ciervo adobado sobre cremoso de castaña crujiente de espárrago verde.

La hora del dulce...

- Helado de leche merengada sobre bizcocho de aceituna negra con su teja y mermelada de mango.

*Si alguno de estos platos no fuera de su agrado, a priori, le ofrecemos una alternativa a su gusto.

Estos platos podremos armonizarlos con...

- Blanco Nieva fermentado en barrica D.O. Rueda.
- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Torre de Barreda Syrah V.T. Castilla.
- Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Aquabona.
- Café puro Colombia.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 42,00 € IVA incluido

Menú

Picamos:

- Tacita de calabaza con espuma de queso y virutas de cecina de León.
- Coca de panceta ahumada y salmón confitado.

Abrimos boca:

- Emulsión de niscalos de Marugán con garbanzos.

Comenzamos:

- Arroz meloso de verduras y mejillón.

Seguimos:

- Cocochas de bacalao en salsa de cebolla con mahonesa de guisantes.

Continuamos:

- Terrina de morritos y oreja de cerdo con ajada de pimentón sobre crema de patata.

Terminamos:

- Variado de quesos con dulces.
- Sopa de chocolate con bizcocho de pistacho y crujiente.

Bebidas:

- Blanco Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Surtido de panes.
- Café Dromedario 100% natural.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 38,00 € IVA incluido



Propietarios:

Beatriz Martín Ballesteros
Javier González Zúñiga

Jefe de cocina:

Javier González y Daniel Hernández

Jefe de sala:

Beatriz Martín

El Portón de Javier

C/ Villacastín, 30
40142 Marugán (Segovia)
Tel. 921 196 141
Fax. 921 196 141

www.elportondejavier.com
restaurantel@elportondejavier.com



Propietario:

Jose M^a Ruíz Benito

Jefe de sala:

Fulgencio Galindo

Jefe de cocina:

Manuel Soriano

Restaurante José María

C/ Cronista Lecea, 11
(Junto a Plaza Mayor)
40001 Segovia
Tel. 921 466 017 / 921 461 111
Tel. Cocina. 921 466 128
Fax. 921 466 129

www.rtejosemaria.com
reservas@rtejosemaria.com

Menú

- Tostada de pan candeal con anchoas seleccionadas, tomate raff y quesos de oveja y cabra de Castilla y León.
- Brotes de verduras tiernas con velo crujiente.
- Las patatas fritas enriquecidas con huevo frito, foie de oca y puntas de jamón.
- Pulpo asado al ajoarriero con pimentón y puré de patatas nuevas.
- Mosto-sorbete de nuestro Merlot con fresas silvestres.
- Barón de cordero lechal glaseado con salteado de setas y boletus.
o
- Cochinillo asado de nuestra corte y hornada "El gran clásico" D. Marca de Garantía "Cochinillo asado de Segovia".

Postre:

- Semiesfera de chocolate en tres texturas con gominola de pera.
o
- Nuestra Tarta segoviana de ponche con helado de turrón.

Vinos:

- Blanco Verdejo de Nieva D.O. Rueda.
- Tinto del Pago de Carraovejas Autor 2008 D.O. Ribera del Duero.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou / Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.
- Cafés e infusiones y orujos varietales de nuestra bodega.

Precio: 49,50 € IVA incluido

Menú

- Alcachofas rellenas de gambas y foie con mouselina de apio.
- Taco de ventresca de atún toro breseado sobre tempura de apio, melaza de frutos secos y vinagreta de fresas.
- Consomé de cigalas con risotto de boletus, berberechos y chips.
- Lomos de merluza rellenos de txangurro con aceite de chipirón.
- Mano ibérica rellena de setas con puré de calabazas asadas y reducción de vino oloroso de Jerez.
- Peras flambeadas con toffee al cardamomo y helado de vainilla.

Bebidas:

- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Vino Ramón Bilbao Crianza.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Pan y Café.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 48,50 € IVA incluido



Propietario:

Nicolás Fernández

Jefe de sala:

Marta Gómez

Jefe de cocina:

Nicolás Fernández

Sumiller:

Fco. Javier del Álamo

Restaurante La Concepción

Plaza Mayor, 15
40001 Segovia
Tel. 921 460 930
Fax. 921 460 931

www.restaurantelaconcepcion.com
laconcepcion@terra.es



Propietario:

Daniel Alonso Zorrilla

Restaurante La Venta Vieja

Ctra. Nac. 603. km. 80
40421. Ortigosa del Monte
(Segovia)
Tel. 921 489 164
Fax. 921 489 197

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 Íscar.
- 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 D.O. Rueda.
- Vino Tinto Viña Mayor D.O. Ribera del Duero.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.

Café y Licores:

- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 45,00 € IVA incluido

Menú

Aperitivo:

- Cremoso de queso gratinado con reducción de Px.

Entrante:

- Sopa de judías pintas con foie natural y mouse de azafrán.

Pescado:

- Mero confitado a la naranja con un toque de almendra, miel y verduras naturales.

- Cortante de anís con cítricos.

Carne:

- Cuarto de conejo a la canela con boletus edulis y patata rellena.

Postre:

- Pequeño soufflé con frutas, helado y chocolate caliente.

Bebidas:

- Blanco Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 38,00 € IVA incluido



Director:

Ignacio García

Jefe de Cocina:

Pablo Yagüe

Jefe de Cuarto Frío:

Ignacio Llorente

Jefe de Sala:

Ismael Sánchez

**Restaurante Panorámico
La Postal**

Calle Sacramento, 22
40196 Zamarramala (Segovia)
Tel. 921 120 329

www.restaurantelapostal.com



Propietario:

Mayor 10 de Segovia S.L.

Jefe de cocina:

Julio Reoyo Hernández

Maître:

Avelino García Ribera

Sumiller:

Antonio Calvillo Bertolo

Restaurante Villena

Plaza Mayor, 10
40001. Segovia
Tel. 921 461 742

Menú

Aperitivos:

- Mantequilla de Soria.
- Hornazo de setas y trufa.
- Chicharrones de trucha sanabresa.
- Sopa de zanahorias de Segovia y espuma de morcilla de Burgos.

Menú:

- Salpicón de morros de ternera de Ávila, encurtidos de Toro, cebolla roja y caviar de bacalao.
- Invierno en Castilla y León .
- Lenguado, achicoria de Cuéllar, almendras y puerros de Íscar.
- Cabrito de Castilla y León con endivias de Peñafiel.
- Degustación de quesos segovianos con su guarnición.
- Sopa de manzana reineta de El Bierzo, membrillo de tomate, yogur de Sacramenia y un helado de mantecadas de Astorga.
- Dulces de sobremesa.

Bodega:

- Inedit Estrella Damm.
- Cerveza Mahou.
- Verdejo. Cosecha 2009. D.O. Rueda.
- Blanco de Nieva D.O. Rueda.
- Emeraldibarra. Cosecha 2009. D.O. Ribera del Duero.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Gran Feudo Chivite. Moscatel. Cosecha 2009. D.O. Navarra.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 56,00 € IVA incluido

Menú

Para abrir boca...

- Crema de calabaza y castaña con frutos secos y cecina de León.

Continuamos con...

- Tartar de Lomo de Ternera Blanca Lechal.

Nuestra ensalada de...

- Chipirones de anzuelo y mollejas de cordero confitadas con vinagreta balsámica de café.

De primer plato...

- Raviolis de perdiz de tiro guisada a las uvas con coulis de higos.

De nuestros mares...

- Ragout de Pulpo.

De la tierra...

- Lomo de Buey a la parrilla de sarmientos con crema de garbanzos, compota de puerros con membrillo y boletus salteados.

Un momento dulce...

- Sinfonía de plátano caramelizado, mousse de chocolate y cacahuete en texturas.

Para terminar...

- Café y dulces.
- Vodka al caramelo Sildka.

Bodega:

- Blanco Nieva D.O. Rueda.
- Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
- Cerveza Mahou.
- Agua Mineral Aquabona.
- Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 40,00 € IVA incluido



Gestión y dirección:

Osan Hostelera S.L.

Chef Ejecutivo:

Óscar Calle San Blas

Sumiller:

Ángel Peña Martín

Jefe de Sala:

Alberto López González

Jefe de Cocina:

Pedro Etreros

Venta Magullo Complejo Hostalero

Ctra de Soria, Km. 189
40196 La Lastrilla (Segovia)
Tel. 921 435 011
Fax. 921 440 763

www.ventamagullo.es
info@ventamagullo.es



La Finca de Duque
Ctra de Soria, Km. 172.
40170. Sotosalbos (Segovia)
Tel. 921 403 013



CoZina de HechiZo
Camino del Molino, 16.
40181. Carrascal de la Cuesta. Turégano (Segovia)
Tel. 921 069 012



Duque
Cervantes, 12.
40001. Segovia.
Tel. 921 462 487 / Fax. 921 462 482



El Rancho de la Aldegüela
Pza. del Marqués de Lozoya, 3.
40160. Torrecaballeros (Segovia)
Tel. 921 401 060 / Fax. 921 401 228



El Rincón de la Posada. Posada Mingasada
C/ Campillo, 12.
40161. Navafría (Segovia)
Tel. 921 506 902 / Fax. 921 506 906



La Hostería - Ca, Techu
C/ El Pilar, 20.
40400. El Espinar (Segovia)
Tel. 921 181 662



Hotel Cándido - Pórtico Real
C/ Gerardo Diego s/n.
40004. Segovia.
Tel. 921 413 972 / Fax. 921 440 836



Hotel Puerta de Segovia
Ctra de Soria 12.
40196. La Lastrilla (Segovia)
Tel. 921 437 161 / Fax. 921 437 963



Hotel-SPA La Casa Mudéjar. Restaurante El Fogón Sefardí
Isabel la Católica, 8, Judería vieja, 17 y 19
40001. Segovia.
Tel. 921 466 250 / Fax. 921 466 238



La Brasería de San Rafael
Avenida Alto del León, 56.
40410. San Rafael (Segovia)
Tel. 921 171 790



La Cocina de Segovia
Paseo Ezequiel González, 26.
40002. Segovia.
Tel. 921 437 462 / Fax. 921 428 161



La Codorniz. Mesón Restaurante
Hnos. Barral, 1.
40001. Segovia.
Tel. 921 463 897 / 921 463 904 / Fax. 921 463 897



Mesón de Cándido
Plaza del Azoguejo, 5.
40001. Segovia.
Tel. 921 425 911 / Fax. 921 429 633



La Oficina
Cronista Lecea, 10.
40001. Segovia.
Tel. 921 460 283 / Fax. 921 460 283



Restaurante Narizotas
Plaza Medina del Campo, 2.
40001. Segovia.
Tel. 921 462 679 / Fax. 921 462 679



Paradores de Segovia y La Granja
Ctra. de Valladolid s/n.
40003. Segovia. Tel. 921 443 737
C/ Infantes, 3.
40100. Real Sitio de San Ildefonso (Segovia)
Tel. 921 010 750



Posada Real de las Vegas
C/ Ermita, s/n.
40173. Requiñada (Segovia) a 6 Km. de Pedraza.
Tel. 921 069 030 / Fax. 921 069 728



Restaurante Casa Silvano "Maracaibo"
Paseo Ezequiel González, 25.
40002. Segovia. Tel. 921 461 545



Restaurante Casares

Isabel la Católica, 1.
40001. Segovia.
Tel. 921 461 751 / Fax. 921 462 217



Restaurante Claustro San Antonio El Real

C/ San Antonio El Real s/n.
40004. Segovia.
Tel. 921 413 455 / Fax. 921 431 574



Restaurante Di-Vino

Valdeláguila, 7.
40003. Segovia.
Tel. 921 461 650 / Fax. 921 461 287



El Portón de Javier

C/ Villacastín, 30.
40142. Marugán (Segovia)
Tel. 921 196 141



José María

José María

C/ Cronista Lecea, 11.
40001. Segovia.
Tel. 921 466 017 / Fax. 921 466 129



Restaurante La Concepción

Plaza Mayor, 15.
40001. Segovia.
Tel. 921 460 930 / Fax. 921 460 931



Restaurante La Venta Vieja

Ctra. Nac. 603, km. 80.
40421. Ortigosa del Monte (Segovia)
Tel. 921 489 164 / Fax. 921 489 197



Restaurante Panorámico La Postal

Calle Sacramento, 22.
40196. Zamarramala (Segovia)
Tel. 921 120 329



Restaurante Villena

Plaza Mayor, 10.
40001. Segovia. Tel. 921 461 742



Venta Magullo Complejo Hostalero

Ctra. de Soria, km. 189.
40196. La Lastrilla (Segovia). Tel. 921 435 011 / Fax. 921 440 763



Todos los menús están elaborados con algún producto de la marca Tierra de Sabor.

***Durante la Semana de Cocina Segoviana, se instalará una carpa con productos de Tierra de Sabor.**

Organiza:



Agrupación Industrial
Hosteleros Segovianos
www.hostelerialsegoviana.com



CASTILLA Y LEÓN ES VIDA



CASTILLA Y LEÓN



AYUNTAMIENTO DE SEGOVIA

CAJA SEGOVIA
Obra Social y Cultural



Patrocinadores del XI Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros:

IES La Albuera | Royal | Segofood | Selectos de Castilla | Supreme Delicatessen | Copesco |
Cascajares | Hacienda Vargas | Asociación de Cocineros Segovianos

Colaboran:

El Adelantado de Segovia | Imprenta Rabalán | Asociación Provincial de Fabricantes y
Expendedores de Pan Segovianos | Fundación Centro Nacional del Vidrio | Publicaciones Marbel