

# Semana de **COCINA** Segoviana **XXII**

**2014**  
del 3 al 16 de marzo



## PRESENTACIÓN

De nuevo tengo la oportunidad y el placer de presentar una edición de la Semana de Cocina Segoviana que organizamos desde la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos. Una edición, la vigésimo segunda, que se quiere unir a la celebración del 250 aniversario de la Academia de Artillería de Segovia como un acto de sincero, cariñoso y admirado homenaje a esta institución tan ligada a nuestra ciudad, tan enriquecedora para toda Segovia y tan estrechamente relacionada con la hostelería de nuestra tierra.



Generaciones y generaciones de alumnos ejercen de embajadores de Segovia en sus respectivos destinos, porque la huella mutua es imborrable: la que deja Segovia en los artilleros y la que implanta la Academia en la ciudad. De modo que sirva nuestro evento más señalado, la Semana de Cocina, para agradecer esta fraterna vinculación y para desear a la Academia de Artillería un futuro brillante.

Por nuestra parte, por parte de AIHS, hemos puesto todo el empeño para que esta nueva edición muestre la pujanza de la gastronomía segoviana aun en tiempos de dificultad e incertidumbre. La creatividad, el talento, el gusto, la raíz y el entusiasmo de los profesionales de la hostelería segoviana no han mermado ni un ápice, y todos quienes se acerquen a disfrutar de los menús propuestos pueden comprobarlo de manera directa.

De forma paralela, hemos organizado una serie de actividades que se orientan a la divulgación de esta reunión de talentos y también a la profundización en el conocimiento de diversos aspectos relacionados con la gastronomía. Excursiones, concursos, homenajes, ponencias... Un programa extenso, cuidado, que hemos elaborado con todo el mimo para que la Semana de Cocina Segoviana 2014 tenga la difusión que esperamos y el éxito que deseamos.

La mesa está servida. Ahora queda disfrutar, descubrir y dejarse seducir por esta oferta. Muchas gracias.

Julián Duque  
Presidente de AIHS

## **Programa de Actos del 3 al 16 de Marzo**

### **LUNES 3 DE MARZO 20:00 h.**

ACTO DE INAUGURACIÓN EN EL SALON DE ACTOS DE LA ACADEMIA DE ARTILLERIA.

La degustación para los invitados a las 20,30 en el comedor de alumnos. (Solo con invitación)

Pregonero LA ACADEMIA DE ARTILLERIA por su 250 Aniversario  
El ropero solidario este año ira destinado a CARITAS.

### **MARTES 4 DE MARZO 17,30 h.**

CATA DE VINOS Y PRESENTACION DEL LIBRO " CUENTOS PARA EL VINO "

En el RESTAURANTE NARIZOTAS dirigido por la Asociación de Sumilleres de Segovia y de Castilla y León. Presentación del libro por Lola Vicente, antóloga y escritora. Las ilustraciones son de Antonio Madrigal y Alberto García Gil.

Patrocinado por la Fundación Caja Rural (Vinos de Bodegas Fuentespina, Bodegas Erre, entrada libre y degustación).

### **MIERCOLES 5 DE MARZO 17,00 h.**

X CONCURSO PROVINCIAL DE TIRADA DE CERVEZA.

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

### **JUEVES 6 DE MARZO 17:00 h.**

X CONCURSO PROVINCIAL DE CORTE DE JAMON en el RESTAURANTE LA CODORNIZ.

Patrocina JAMONES DOMPAL. Entrada libre y degustación.

### **VIERNES 7 DE MARZO 18:00 h.**

EXHIBICION Y DEGUSTACION DE COCTELERÍA.

Dirigida por la Asociación de Barman de Castilla y León

En el RESTAURANTE CASARES ACUEDUCTO, Plaza de Artillería.

### **MARTES 11 DE MARZO 09.00 h.**

DÍA DE LA PROVINCIA. Visitamos CUELLAR, Visita por gentileza del Patronato de Turismo y del Ayuntamiento de Cuellar

### **MIERCOLES 12 DE MARZO 10:00 h.**

TALLER DE COCINA SALUDABLE PARA NIÑOS, elaboraran sus propias pizzas con productos de TIERRA DE SABOR. El Colegio Marista Nuestra Señora de la Fuencisla de Segovia. Exhibición de Acrobacias con Pizzas por Lorenzo Herrero de Pizzería DUMBO

Continúa en la siguiente página

## **JUEVES 13 DE MARZO 17,30 h.**

MESA REDONDA, CATA DE VINOS Y CERVEZAS ARTESANAS DE SEGOVIA  
En el PARADOR NACIONAL DE TURISMO DE SEGOVIA.

## **VIERNES 14 MARZO 20,00 h.**

CICLO DE CINE GASTRONOMICO. Se proyectará la película BON APPÉTIT en la SALA LOYGORRY- ACADEMIA DE ARTILLERIA- Acceso por la Plaza Díaz Sanz, entrada gratuita hasta completar aforo (100 per.). Imprescindible previa inscripción en el Centro de Recepción de Visitantes hasta el 14 de marzo de 2014 a las 15h. Patrocina Ayuntamiento de Segovia

## **DOMINGO 16 MARZO**

**10,30 h. Taller de cocina** en Venta Magullo elaboración del Judión de la Granja (producto de tierra de sabor) dentro de la actividad domingos de Patrimonio que realiza el Ayuntamiento de Segovia

**20,30 h CENA DE CLAUSURA** en el complejo Hostelero Venta Magullo y Homenaje a los Hosteleros Galardonados.

- **Bar el Oso Blanco**
  - Jesús Mínguez Aguado
  - Alicia Sebastian González
- **Restaurante Manrique**
  - Alejandro Manrique García
  - M<sup>a</sup> Concepción Municio Sánchez
- **Hotel los Arcos**
  - Francisco Escorial Tardón
  - M<sup>a</sup> Antonia Ayuso Peña.

- Por cada Cena de Lunes 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).
- Durante la XXII Semana de la Cocina Segoviana una selección de restaurantes segovianos elaborarán menús, en los que algunos platos, incluirán productos Tierra de Sabor.
- Los restaurantes participantes colaboran con el BANCO DE ALIMENTOS de Segovia.

\*\* Establecimientos que ofrecen PAQUETE TURÍSTICO con precio especial en alojamiento y menú. Más información en <http://www.reservasdesegovia.com>

---

## **ACTIVIDADES DE LA SEMANA DE COCINA SEGOVIANA EN OTRAS FECHAS**

- XIV CONCURSO NACIONAL DE JÓVENES COCINEROS "CIUDAD DE SEGOVIA" Cocina en Miniatura. Miércoles 19 de Febrero, a las 15,30 h. en Centro Integrado de FP Segovia
- DEGUSTACIÓN POPULAR COCIDO SEGOVIANO DIA 23 DE ABRIL



CASTILLA Y LEÓN

# Menús

---

Menús



# 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](http://www.mesondecandido.es)  
[candido@mesondecandido.es](mailto:candido@mesondecandido.es)

## Entrante frío

- Terrina de caza (liebre, paloma Torcaz y pato) con pistachos verdes e higos con reducción de hierbas

## Entrante caliente

- Cremita de Setas silvestres con panna-cotta de tomillo y Espinacas

## Pescado

- Lomo de bacalao negro confitado en miel con chips de verduras y Hortalizas de Castilla y León.

## Carne

- Carrillera de Cochinillo de Segovia Marca de Calidad, estofada con Cerveza San Frutos y crema de Patata.

## Postre

- Mousse de naranja sobre sopa de yogur y chocolate blanco con migas dulces y Piñones de Pedrajas de San Esteban.

## Bebidas

- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero

**Precio: 45,00 € IVA incluido**

\*\*PAQUETE TURISTICO:  
PRECIO ESPECIAL EN ALOJAMIENTO Y MENÚ

# Menú



## Entrante

- Bacalao ahumado sobre gelatina de tomate y aceite de hierbas

## De cuchara

- Crema Ligera de Endivias con cominos y crujiente de Cecina de León

## Pescado

- Suprema de corvina a la marinera con Ensalada verde, germinados y Remolacha en tempura

## Carne

- Cochinillo de Segovia Marca de Garantía confitado con salsa de Miel y naranja

## Postre

- Pastel de Queso de Valdeón, salsa de frutos rojos, dulce de Membrillo y helado de moscatel

## Bebidas

- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero
- Para el postre, moscatel Martín Verastégui, Café supracafé

**Precio: 28,00 € IVA incluido**

\*\*PAQUETE TURISTICO: PRECIO ESPECIAL EN ALOJAMIENTO Y MENÚ (Casares + Infanta Isabel)



## Propietario:

Santiago Ortiz Casares

## Jefe de Sala:

Santiago Ortiz Casares

## Jefe de Cocina:

Carmen Ortiz Casares

## Sumiller:

Luis Miguel García

## Restaurante Casares

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

www.restaurantecasares.com  
restaurantecasares@hotmail.com

Propietario:  
Santiago Ortiz Casares

Jefe de Sala:  
Santiago Ortiz Casares

Jefe de Cocina:  
Angel Palomo de la Fuente

**Restaurante  
Café Casares  
Acueducto**

Plaza de la Artillería s/n  
40001 Segovia  
Tel. 921 461 751

restaurantecasares@hotmail.com

# Menú



## Para comenzar, 2 entrantes

- Milhoja de Morcilla de Cantimpalos, Manzana Reineta del Bierzo caramelizada y Patata melosa regada con salsa de pesto y bastones de Zanahoria en tempura
- Croqueta de risotto de bogavante sobre puré cremoso de mango y chips de plátano

## Seguimos con

- Ensalada de hojas tiernas con láminas de bacalao al pil-pil y vinagreta de granada y naranja

## De cuchara

- Geleé de tomate con Endivia rellena de tartar de Trucha

## Pescado

- Rape enlangostado relleno de crema de marisco y maraña crujiente de cebolla con salsa marinera y espuma de Piquillos del Bierzo

## Carne

- Bombón blanco de carrillada de Ternera de Aliste con su propio jugo y con pudín de Zanahoria

## Nos endulzamos con

- Cristal de la granja relleno de mousse de Calabaza
- Pudín de vainilla caramelizada con helado de Queso y Membrillo

## Bebidas

- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero
- Para el postre moscatel Martín Verastégui, café supracafé

**Precio: 33,00 € IVA incluido**

\*\*PAQUETE TURISTICO: PRECIO ESPECIAL EN ALOJAMIENTO Y MENÚ (Casares Acueducto + Eurostars Plaza Acueducto)

# Menú



- Ensalada de gambón con Lentejas de la Armuña con vinagreta de miel
- Lomito de Trucha relleno de morrete de cerdo
- Cremita de Calabaza de Caballar con salteado de Hongos de Espinar
- Lomo de bacalao con Huevo como me lo hacia mi abuelo Mariano
- Presa de cerdo ibérico con crema de Queso de Valdeón
- Tarta de Manzana del Bierzo con helado cremoso
- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero

**Precio: 22,00 € IVA incluido**



**La Hosteria**  
Ca, Techu

**Propietario:**

Jesús García Marcos

**Jefe de Sala:**

Cristina Eliane Estevez  
San Jose

**Jefe de Cocina:**

Techu

**Hosteria Ca, Techu**

C/ El Pilar, 18  
40400 El Espinar  
Segovia



**Director:**

Juan Pablo Zahonero

**Jefe de Sala:**

Miguel Ángel Martín

**Jefe de Cocina:**

Marco Antonio Llorente

**Sumiller:**

Elena López

## La Cocina de Segovia

### Hotel Los Arcos

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

[www.lacocinadesegovia.es](http://www.lacocinadesegovia.es)  
[reservas@lacocinadesegovia.es](mailto:reservas@lacocinadesegovia.es)

# Menú



- Brocheta de pulpo braseado y langostinos con mojo de Tomate
- Chipirones de anzuelo a lo Pelayo con Patatitas especiadas
- Raviolis de Rabo de Buey con Manzana y Foie con Ratatouille de Hongos a la crema
- Mollejas de Cordero Lechal de Castilla y León salteadas con Verduritas crujientes
- Tatin de Pera y trufa sobre pasta filo con helado de plátano
- Café e infusiones
- Minardises

## De Nuestra Bodega

- Agua Mineral
- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero

**Precio: 37,00 € IVA incluido**

# Menú



## Entrantes

- Pastel de salmón con salsa tártara
- Morcilla en hojaldre y Bacon con Mermelada de Manzana Reineta del Bierzo e Higos.

## Primer plato

- Ensalada de gambas con emulsión de marisco y vinagre de módena

## Segundo plato

- Merluza en salsa verde con almejas y gambas

## Tercer plato

- Rabo de Toro o
- Cochinillo Asado de Segovia "Marca de Garantía" con Patatas panadera

## Postre

- Milhojas bicolor

## Bebidas

- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero
- Agua Mineral
- Licores

**Precio: 29,50 € IVA incluido**



Propietarios:

Hnos. García de Frutos

Jefe de Sala:

Carlos de Julián

Jefe de Cocina:

Alfonso García de Frutos

Sumiller:

Lino García de Frutos

## La Codorniz Mesón Restaurante

C/ Hnos. Barral, 1

40001 Segovia

Tels: 921 463 897

921 463 904

Fax: 921 463 897

[lacodorniz@restaurantelacodorniz.com](mailto:lacodorniz@restaurantelacodorniz.com)

[www.restaurantelacodorniz.com](http://www.restaurantelacodorniz.com)



**Propietario:**  
Bar Restaurante La  
Concepción, S.L.

---

**Jefe de Sala:**  
Marta Gómez

---

**Jefe de Cocina:**  
Javier de Lucas

---

**Sumiller:**  
Fco Javier del Álamo  
Gómez

---

## Restaurante La Concepción

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

[www.restaurantelaconcepcion.com](http://www.restaurantelaconcepcion.com)  
[laconcepcion@restaurantelaconcepcion.com](mailto:laconcepcion@restaurantelaconcepcion.com)

# Menú



- Crema de alcachofas con mousse de Pipas de Girasol Garrapiñadas con aceite arbequina y colín especiado
- Ravioli relleno de gambas, Hongos y Foie con salsa de soja y tomate albahaca
- Suprema de salmón a la sal con vinagreta de cacahuets y crema de haba- Tonga
- Milhojas de rabo de Ternera Charra estofado con Setas de Castilla y León y Manzanas Reineta de las Caderechas
- Torrija de Pan a la Manzanas Reineta de las Caderechas con melaza de naranja y helado de té de roca
- Piña colada en plato
- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero, pan y café

**Precio: 42,00 € IVA incluido**

# Menú



## Menú degustación

- Pulpo frito con mojo.
- Alcachofas rellenas de Habitas frescas y gamba blanca de Huelva, con salsa de azafrán y Crujiente de Ibérico.
- Láminas de bacalao al pil-pil con ajete tierno, carbón vegetal y ceniza.
- Silla de Cordero Lechal de Castilla y León rellena de sus Mollejas y lacada en Miel de Romero con cus-cus de Verduras.

## Postres

- Tartaleta crujiente, templada de Manzana de las Caderechas y Crema de Queso con helado de Miel, salsa de tofe y crujiente de Manzana Smith.

## Bodega

- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero

**Precio: 40,00 € IVA incluido**



Maestro Asador de Segovia  
diplomado desde 1895

## Propietario:

Marisa Duque Pascual

## Jefe de Sala:

Tomás Herrero

## Jefe de Cocina:

Carlos Martín

## Duque

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

[www.restauranteduque.es](http://www.restauranteduque.es)  
[info@restauranteduque.es](mailto:info@restauranteduque.es)

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

C/ 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



## Aperitivo

-  • Chupito de Tiznao Manchego con migas de bacalao

## Entrante

-  • AL Bounduqas Sefardíes de Espinacas y Piñones sobre puré verde con pasas

## Primer Plato

-  • Surtido de Filikas Sefardíes con Ensalada Israelí

## Segundo Plato

- Alminar de carpaccio de atún rojo con sus Verduritas sobre pasta brick

## Cortante

- Sorbete de Cereza de las Caderechas al cava

## Tercer Plato

-  • Gallo de corral al estilo de Las Apujarras

## Postre

- Crema de arroz con leche de almendras gratinada con coco sobre naranja amarga

## Bebidas

- Erre Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero
- Agua Mineral
- Café
- Licor de la Casa

**Precio: 39,95 € IVA incluido**  
**Menú+SPA\*: 49,95 €/IVA Incl.**

\* Sujeto a disponibilidad y coordinación de horario con el establecimiento.

\*\*PAQUETE TURISTICO:  
PRECIO ESPECIAL EN ALOJAMIENTO Y MENÚ

# Menú



- Tosta de Jamón Ibérico de Bellota con pulpa de Tomate y oliva virgen
- Salteado de Riñones de Corderito Lechal de Castilla y León, con gambas, ajetes y Setas
- Espárragos verdes a la plancha con Huevo a baja temperatura, Panceta y Foie
  
- Lomo de bacalao con torrija de Tomate fresco
  
- Gallo ibérico de corral hecho a la tradicional "Pepitoria"

O

- Cochinillo de Segovia Marca de Garantía asado de nuestra corte y hornada

## Postre

- Tarta de Manzana Reineta del Bierzo con helado

O

- Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla

## Vinos

- Blanco Quintaluna Ossian D.O. Rueda
- Tinto del Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero
- Cafés e infusiones y orujos varietales de nuestra bodega

**Precio: 49,50 € IVA incluido**



**José María**

RESTAURANTE

LA COCINA TRADICIONAL SEGOVIANA DE HOY

### Propietario:

Jose M<sup>a</sup> 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  
Tels. 921 461 111  
921 466 017

reservas@rtejosemaria.com  
correo@rtejosemaria.com  
www.rtejosemaria.com



Restaurante Julián  
**DUQUE**

Propietario:  
Julián Duque Pascual

---

Jefe de Sala:  
Gabriel Hernando

---

Jefe de Cocina:  
Jose M<sup>a</sup> M. Garcia

---

Sumiller:  
Gabriel Hernando

## Restaurante Julián Duque

Plaza Mayor, 8  
Tels. 921 461 577  
620 190 579

[www.restaurantejulianduque.es](http://www.restaurantejulianduque.es)

# Menú



## Primer Plato

- Chupito de Foie y pistachos con gelee de Manzana Reineta del Bierzo y P.X.
- Ensalada de Rosbif de buey con gratinado de Queso de Cabra, Manzana Reineta del Bierzo caramelizada, vinagreta de ajos y mostaza a la antigua

## Segundo Plato

- Suprema de merluza con salsa de langostinos sobre crema de berza

## Tercer Plato

- Tacos de Solomillo de Choto con salteado de Trigueros, Boletus y Foie

## Postre

- Soufflé de almendras con tofe

## Bodega

- ERRE Verdejo D.O. Rueda, Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero, Agua mineral Aquabona
- Café y licores

**Precio: 36,00 € IVA incluido**

# Menú



## Menú Degustación

- Crema de Zanahoria y cítricos con huevo de codorniz y Cecina de León
- Ensalada templada de Mollejas de Lechazo de Castilla y León confitadas y chipirones de anzuelo con vinagreta de café y cardamomo
- Arroz de Pato confitado con Maíz fresco de Sanchonuño y Foie de Abejar
- Cocochas de bacalao sobre Verduritas al pil pil clásico de percebes
- Lasaña de pintada con Setitas de Castilla y León de cardo y Colmenillas de Castilla y León a la crema
- Tarta de Manzana Reineta del Bierzo a nuestra manera (Galleta rota de Mantequilla, helado de Manzana asada y crema pastelera a la vainilla en texturas)
- Café
- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero

**Precio: 33,00 € IVA incluido**

\*\*PAQUETE TURISTICO:  
PRECIO ESPECIAL EN ALOJAMIENTO Y MENÚ



**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**

C/ Rafael de las Heras, 1  
40196 La Lastrilla (Segovia)  
Tel. 921 435 011  
Fax. 921 440 763

[www.ventamagullo.es](http://www.ventamagullo.es)  
[info@ventamagullo.es](mailto:info@ventamagullo.es)

# NARIZOTAS

BAR-RESTAURANTE



Propietario:  
Jose Luis Guijarro

Jefe de Cocina:  
Nacho Guijarro

Jefe de Partidas:  
Beto Rodríguez  
Juan María Serantes

Jefe de Sala:  
Felipe García Barot

## Restaurante Narizotas

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

www.narizotas.net  
narizotas@narizotas.net

# Menú



## Las entradas

- La 1ª: Ensalada Puerros, Pimientos Asados del Bierzo y sardina ahumada con aceite de oliva
- La 2ª: Taco de pastel de Txangurro sobre Cebolla frita y lascas de Ibérico y Parmesano
- La 3ª: Pimiento del Piquillo relleno de Carne de Ternera de Morucha al estilo Narizotas en tempura de azafrán

## Ahora ya empezamos

- Crema de marmitako con piruleta de bacalao al aroma de módena

## De la mar salada

- Ventresca de atún al horno con crema de escabeche de verdel

## El sorbete es de...

- Gin-Tonic con helado de vainilla y limón

## Las Finas Carnes

- Brocheta de Cordero Lechal de Castilla y León a la plancha con sabores de tomillo y romero y
- Medallón de hamburguesa de Ternera Ecológica con suave crema de mostaza verde

## El Dulce Postre

- Cucurucho de almendra relleno de Queso dulce sobre base helada de café con Leche y chocolate caliente

## Bebidas de antes y durante

- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero
- Agua Mineral
- Cerveza
- Los Cafés
- Café Montecelio Natural 100%

**Precio: 33,30 € IVA incluido**

# Menú



## Aperitivo

- Vichyssoise de Puerros y avellana tostada,
- Rulo de Cecina de León rellena de Queso Cremoso y aceite de almendras,
- Croqueta líquida de Ibérico.

## Entrante

- Milhoja de Foie y Manzana Reineta del Bierzo y crema de Higos, Brotes Tiernos, Membrillo

## Como plato de pescado

- Bacalao asado en aceite de canela, Colmenillas de Castilla y León estofadas, y papel de piquillo

## Como plato de carne

- Rulo de Cochinillo de Segovia Marca de Garantía confitado y tostado, puré de Manzana Reineta del Bierzo Trufada, y Patatas risoladas

## Como postre final

- Semifrio de Chocolate blanco y negro, corazón de Chocolate amargo, y sopa de hierbabuena

## Bebidas

- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero

**Precio: 42,00 € IVA incluido**

\*\*PAQUETE TURISTICO:  
PRECIO ESPECIAL EN ALOJAMIENTO Y MENÚ



## Parador de Segovia

Propietario:  
Paradores de Turismo de España S.A.

Director:  
Alberto Zerbini

Jefe de Comedor:  
Pedro Lalaguna

Jefe de Cocina:  
Sergio Muñoz Sanz

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:  
Alberto Zerbini

Jefe de Comedor:  
Mariano Cubero

Jefe de Cocina:  
Rubén Jiménez

Sumiller:  
Henar Puente

C/ Infantes, 3. 40100 Real Sitio de San Ildefonso (Segovia)  
Tel. 921 010 750  
www.parador.es  
lagranja@parador.es

RESTAURANTE  
ASADOR



# Menú



Dirección:

Kamadhenu S.L.

Sumiller:

Ismael Jiménez Sánchez

Jefe de Cocina:

Pablo Yagüe Muñoz

Jefe de Cuarto frío:

Iñaki Llorente Manso

Jefe de Sala:

Alfonso Mateo Polo

**Restaurante  
Panorámico  
La Postal**

C/ Sacramento, 22

40196 Zamarramala (Segovia)

Tel. 921 120 329

[www.restaurantelapostal.com](http://www.restaurantelapostal.com)

## Aperitivo

- Caramelo de pasta de arroz relleno de gambas y gulas al ajillo

## Primer Plato

- Cremas sólidas de Verduras sobre arena de la huerta y Crujiente de Jamón

## Pescado

- Lomos de anchoas en salazón con aceite de oliva y tartár de Tomate

## Cortante

- Gin Tonic

## Carne

- Phoskito de ciervo y Foie acompañado de salsa de Chocolate

## Postre

- Canutillos rellenos de mouse de Queso y dados de Miel

## Bebidas

- Blanco D.O. Rueda Robert Vedel Cepas Viejas Herrero Bodega
- Tinto D.O. Rioja El Niño de Bodegas Campillo
- Agua Mineral
- Café

\*\*Menú Apto para Celiacos

**Precio: 32,00 € IVA incluido**

# Menú



restaurante  
el portón de javier

## Picamos

- Royal de Foie con crema de Hongos de Castilla y León y gelatina de moscatel
- Brandada de bacalao con coulis de Pimiento asado del Bierzo

## Abrimos boca

- Judiones de la Granja de San Ildelfonso con chipirones

## Nuestra especialidad

- Arroz cremoso de pulpo y trigueros

## Seguimos

- Salmon confitado con Ibérico sobre ensalada de Verduras asadas

## Terminamos

- Embrochetado de sorpresas Ibéricas y crema primaveral

## Nos endulzamos

- Sopa de Fresas del Pinar con mouse de Queso blanco y crocant

## Bebidas

- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero

\*Todo el menu está confeccionado sin gluten

**Precio: 32,00 € IVA incluido**

## Propietario:

Beatriz Martín Ballesteros

## Asesor

### gastronómico:

Javier González Zúñiga

## Jefe de Cocina:

Daniel Hernández

## Jefe de Sala:

Alfonso Jiménez

## 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:  
Finca el Rancho S.L.

Jefe de Cocina:  
Raimundo Sanz García

Jefe de Sala:  
Alberto Ayuso Molinero

## 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](http://www.el-rancho.com)  
[info@el-rancho.com](mailto:info@el-rancho.com)

# Menú



## Aperitivos

- Sardina escabechada con crema de Queso, Mermelada de tomate, flores y germinados.
- Croquetas de Boletus de Castilla y León

## Primer plato

- Crema de Judión de la Granja con terrina de careta de Ibérico

## Pescado

- Medallón de merluza confitado con guiso antiguo de calamar y salsa de su tinta

## Carne

- Roast beef de Pato con pasta fresca y crema de Boletus de Castilla y León y trufa

## Postre

- Torrija crocanti de Colmenillas de Castilla y León, cacao y almendras con salsa de toffee y helado de vainilla

## Vinos

- ERRE Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero
- AGUA, PAN Y LICOR

**Precio: 30,00 € IVA incluido**

CÁNDIDO  
RESTAURANTE DE TRAPAS



RESTAURANTE  
CAZAKES  
ACUEDUCTO



La Cocina de Segovia  
Restaurante Gastronómico



Maestro Asador de Segovia  
distinguido desde 1895

NARIZOTAS  
BAR-RESTAURANTE



El Rancho  
DE LA ALDEGÜELA

venta  
Magullo  
Complejo Hosterio

El Fogón Sefaradí  
Restaurante



La Casa Mudéjar  
Hostelería  
★ ★ ★

PARADORES



CASTILLA Y LEÓN



RESTAURANTE  
La Hosteria  
Ca, Techu



José María  
RESTAURANTE

RESTAURANTE ASADOR **la Postal**



restaurante  
el portón de javier

LA CONCEPCIÓN  
RESTAURANTE

## Organiza:



## Patrocina:



## Colabora:

El Adelantado de Segovia | Imprenta Rabalán  
Fundación Nacional del Vidrio