



Momentos inolvidables en Venta Magullo

Calidad y detalle a tu servicio.

Conoce nuestros exclusivos espacios para disfrutar y degustar cada momento especial y único. Amplios salones, sala de fiesta, zonas ajardinadas, carpa exterior, hotel, escuela de cocina y gastrobar hacen exclusivas nuestras instalaciones.

Nuestra cocina destila creatividad y esencia entre fogones.

Déjate sorprender y conoce las vanguardistas propuestas de temporada en cada "Amalgama de Sabor", en nuestra exclusiva carta de Gastrobar y en la amplia oferta de menús personalizados para bodas y celebraciones especiales. Te proponemos también lo mejor de la gastronomía segoviana en las recetas más tradicionales de la Venta o los platos más sabrosos a la parrilla de carbón de encina.

"El talento por sí mismo no vale nada sin una buena materia prima, mucha pasión en lo que haces y un gran equipo de trabajo"

"Pensamos en ti, cuidamos el detalle"

www.ventamagullo.es



HOTEL GASTRONÓMICO



• Habitación superior •



• Habitación doble estándar •



• Habitación Familiar •



• Espacios para celebraciones •



Carta de raciones y platos combinados



LAS RACIONES MÁS CLÁSICAS

Jamón Ibérico de bellota de Montanera seleccionada	21,20 €
Lomo Ibérico de bellota de Montanera seleccionada	15,20 €
Ventresca de bonito con pimientos rojos asados en casa	15,75 €
Mollejitas de cordero frititas con pimiento y cebolla	14,60 €
Calamares fritos a la romana	9,50 €
Chipirones en fritura andaluza	10,50 €
Boqueroncitos en fritura andaluza	9,10 €
Pulpo a la gallega	15,75 €
Sepia a la plancha con salsa de vino y champiñón	9,60 €
Gambas al ajillo tradicional	11,50 €
Gambón especial a la parrilla de encina	15,60 €
Cochinillo al cochifrito en cama de patatas paja	18,90 €
Croquetas caseras de jamón ibérico (10 unidades)	9,75 €
Croquetones cremosos de rabo de toro (8 unidades)	10,50 €
Croquetones cremosos de cigala (8 unidades)	10,50 €
Chorizo de matanza conservado en su olla	7,00 €
Callos a la segoviana	7,50 €
Lengua en guiso castellano	7,50 €
Oreja guisada al estilo de la Venta	7,50 €
Riñones guisados al Jerez	7,50 €
Riñoncitos de lechal a la parrilla	11,50 €
Morcilla de cantimpalos "solo frita"	7,50 €
Salchichas fritas con ajos	7,50 €
Champiñón al ajillo o a la plancha	6,95 €
Pimientos de Guernica "solo" fritos con sal	7,50 €
Revuelto de Hongos de nuestra sierra	13,95 €
Revuelto de trigueros naturales con gambas	10,90 €
Huevos rotos con patatas y picadillo de matanza	10,50 €
Huevos rotos con patatas verduritas y gulas	10,50 €
Huevos rotos con chopitos y patatas	15,50 €
Huevos rotos con jamón ibérico	15,50 €
Tortilla de Patatas (entera)	10,50 €

Disponemos de Menús especiales para todo tipo de eventos como Bodas, Comuniones y cualquier celebración familiar o de empresa.

En cumplimiento de la norma UE 1169-2011 tenemos a disposición una tabla guía con el contenido de productos que puedan ser susceptibles de causar alergias y/o intolerancias. Pregunte al responsable de sala.

LOS PLATOS COMBINADOS DE SIEMPRE

Nº 1. Filete de lomo, Pimiento frito y huevo con patatas	6,50 €
Nº 2. Hamburguesa completa (carne de vacuno, huevo, cebolla y tomate con patatas fritas)	6,90 €
Nº 3. Pepito de Ternera lechal, Pimiento frito, Huevo y patatas	9,70 €
Nº 4. Filete de Choto, Pimiento frito Huevo y patatas	8,50 €
Nº 5. Entrecot de vacuno, Setas a la plancha, Champiñón plancha y Pimiento frito	15,90 €
Nº 6. Dos Huevos con patatas y Tomate natural	5,50 €
Nº 7. Tres Filetes de Lomo de Cerdo, Pimiento frito y patatas	8,50 €
Nº 8. Chuletas de Cordero y Huevo con patatas	9,90 €
Nº 9. Chuletas de Cordero con ensalada y patatas	9,90 €
Nº 10. Sepia con Champiñón a la plancha y ensalada	10,90 €

RECOMENDACIONES

Huevos rotos con patatitas y trufa Melanosporum	19,75 €
Pasta fresca salteada con colmenillas, senderillas, trompetillas y trufa Melanosporum	15,80 €
Arroz cremoso con huevo de corral cocinado a baja temperatura y trufa Melanosporum	19,75 €
Lechazo asado IGP asado al estilo tradicional (1/4 para 2 personas)	38,00 €
Cochinillo asado "Marca de Garantía" asado en los hornos de la Venta Centenaria	21,30 €

POSTRES

Arroz con leche	4,60 €
Cuajada de leche de oveja	4,60 €
Copa de Helados artesanos	5,50 €
Flan de huevo con nata	4,80 €
Profiteroles de la Venta con nata o helado y chocolate	6,40 €
Tarta Ponche tradicional segoviano	6,20 €
Sorbete semilíquido de yogurt y frutos rojos	6,20 €
Sorbete de limón al cava	5,95 €
"Tarrito" crema de queso, galleta de almendra y coulis de frambuesa natural	5,50 €
Natillas de la antigua Venta caramelizadas con helado "María"	5,50 €

PLATOS SELECCIONADOS DE NUESTRA CARTA DEL RESTAURANTE

ENTRANTES

Anchoas del Cantábrico con tostas y tomate natural rallado (8 und.)	18,50 €
Tabla de Ibéricos auténticos (Lomo, Salchichón, Jamón, Chorizo y Queso)	24,55 €
Terrina de foie mi-cuit con puré de reineta y reducción de vino tinto (nuestro tradicional foie elaborado en casa)	15,55 €
Surtido de Quesos de la Región (cabra semicurado, mezcla semicurado, Azul de Valdeón y Oveja viejo) con membrillo y almendras	14,00 €
Foie de pato fresco a la plancha con setas salteadas	19,80 €
Ensalada de hortalizas braseadas con gulas salteadas al ajillo y vinagreta de tomate ibérico	14,60 €
Ensalada de Langostinos en Tempura con Americana Cremosa	14,60 €
Gamba blanca especial (1/4 kg.) a la plancha	29,95 €

PRIMEROS PLATOS

Arroz cremoso marino de langostinos y almejas	15,80 €
Judiones de la granja con su apañón	8,50 €
Sopa de pescado al estilo de la antigua venta	8,50 €
Hortalizas a la parrilla con aceite de albahaca	12,55 €

PESCADOS

Medallones de Rape a la americana	22,35 €
Lomo de Merluza a la parrilla	22,35 €
Bacalao tres gustos: Pil Pil, Vizcaína y Club Ranero	20,95 €
Rodaballo salvaje a la parrilla de encina	24,50 €
Pulpo a la parrilla de encina con ali oli de pimentón	18,95 €
Cochas de merluza al ajillo	24,50 €

CARNES

Garantizamos la calidad de nuestras carnes realizando la selección de nuestras reses y sometiendo las canales a una maduración mínima de 45 días en cámara. El asado de las mismas se realiza en parrilla de carbón de encina para realzar su sabor natural.

Chuletón de Buey a la parrilla (1 kg. aprox.)	36,50 €
Rabo de Buey estofado (Servido deshuesado) sobre crema parmentier	17,50 €
Entrecot de Vacuno a la parrilla de encina con patatas y pimientos de Guernica	18,50 €
Solomillo de Vacuno a la parrilla de encina con patatas y pimientos de Guernica	22,95 €

*Tenemos a su disposición la carta de vinos del restaurante I.V.A. Incluido