

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, nueva finca de eventos, 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 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"



• Habitación superior •



• Nueva finca de eventos •



• Espacios para celebraciones •



• Habitación doble estándar •

*"Pensamos en ti,
cuidamos el detalle"*

www.ventamagullo.es

venta Magullo

Complejo Hostalero

*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 € |
| Ensalada de puerros confitados con ventresca de bonito | 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 de la Ría con patatita, pimentón y Aceite de Oliva Virgen | 15,75 € |
| Sepia a la plancha con salsa de vino y champiñón | 9,60 € |
| Colitas de gamba rosa al ajillo | 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 (8 unidades) | 9,75 € |
| 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 € |
| Morcilla de cantimpalos "solo frita" | 7,50 € |
| Salchichas fritas con ajos | 7,50 € |
| Pimientos de Guernica "solo" fritos con sal | 7,50 € |
| Revuelto de Hongos de nuestra sierra | 13,30 € |
| Revuelto de trigueros naturales con gambas | 10,40 € |
| 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 € |

LOS PLATOS COMBINADOS DE SIEMPRE

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

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.

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