

Carta

Otoño - Invierno 2017

Menú Amalgama de Sabor

Un aperitivo de bienvenida

Dos entrantes

Un pescado

Una carne

Un postre

Café

*Venta Magullo proyecta en nuestros sentidos originales combinaciones de color, textura, aroma y sabor con sabor a cada temporada. En estas fechas le proponemos deliciosos platos en un completo menú compuesto de una exquisita y selecta combinación de productos de temporada al mejor precio. **De nuestra cocina a su plato***

Nuestro Chef Oscar Calle junto a todo su equipo de cocina se pone a su servicio exponiendo su creatividad en una oferta actual y original.

*Le ofrecemos la posibilidad de **maridar** el menú con una **selección de vinos** seleccionada por nuestro sumiller **Angel Peña***

Deseamos que disfruten de ésta exclusiva propuesta

Precio por persona:

35,00 € IVA incluido (bebidas no incluidas)

60,00 € IVA incluido con maridaje (6 vinos y aguas minerales)

(Debido a su laboriosidad y exclusividad, este menú está sujeto a disponibilidad en cocina y solo se servirá a mesa completa.

Recomendamos hacer reserva previa.)

Los símbolos expuestos son meros indicativos, todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos. Ponemos a su disposición pescados frescos congelados para alérgicos a los anisakidos así como panes y pastas especiales para alérgicos al gluten

En caso de padecer alguna alergia y/o intolerancia es imprescindible que se lo comunique a nuestro personal de sala.



Gluten



Frutos Secos



Soja



Apio



Cacahuets



Pescado



Altramuces



Moluscos



Mostaza



Huevo



Crustáceos




















Leche















Sésamo











PARA COMENZAR....

- Gamba Blanca especial (1/4 kg.) .....
- Surtido de Quesos de la Región (mezcla semicurado, cabra afinado, azul de Valdeón y Oveja viejo) con membrillo y almendras.  .....
- Lomo Ibérico de bellota selección.....
- Jamón Ibérico 100 %. *Bellota Reserva 2014 D.O. Huelva*.....
- Surtido de Ibéricos de bellota auténticos (Lomo, Salchichón, Jamón, Chorizo y Queso curado)  .....
- Ventresca de bonito con pimientos rojos asados a la brasa. .....
- Pulpo a la gallega.....
- Revuelto de “Boletus Edulis” con Tartaleta de Hojaldre.  .....
- Revuelto de trigueros con gambas.   .....
- Gambas al ajillo tradicional. .....
- Croquetas caseras de jamón ibérico.   .....
- Hortalizas a la parrilla de encina con aceite de albahaca.....
- Anchoas del Cantábrico “00” con tostas y tomate natural rallado, (8 und.) .  









DE NUESTRA COCINA IMAGINATIVA...

- Huevos trufados sobre crema parmentier, pisto de verduritas, costrones de pan y láminas de trufa negra (Tuber Melanosporum)   .....
- Ensalada templada de perdiz de tiro, mezclum de lechugas, tartar de tomate sobre “salmorejo” escabechado.....
- Ensalada crujiente de cigalas salteadas, carpaccio de gamba roja al ajillo con vinagreta de sus corales.    .....
- Carpaccio de lomo de corzo y foie fresco, rúcula, piñones y parmesano.  .....
- Terrina de foie de pato “mi-cuit” con puré de reineta y reducción de vino tinto (Nuestro tradicional foie elaborado en casa).....
- Foie de pato fresco a la plancha acompañado de setas y orejones.  .....
- Huevos de balneario con alcachofas salteadas, lascas de ibérico, foie y hongos de nuestra sierra. 














COMO PRIMEROS PLATOS....

- Sopa de pescado al estilo de la Antigua Venta.   
- Judiones de la Granja con su apañó.....
- Judiones de la Granja con conejo de monte y liebre en civet. 
- Sopa castellana del siglo XVI.  
- Arroz meloso de perdiz de tiro (servida deshuesada). 
- Pasta fresca al huevo (Tagliatelle) con trompetillas, senderillas, colmenillas y trufa negra.   






DE NUESTROS MARES....

- Medallón de Rape Asado sobre Americana reducida ligeramente picante con langostinos, mejillones y almejas.   
- Cocochas de nuestras merluzas al ajillo. 
- Lomo de merluza de Burela al Pil pil clásico sobre crema de choriceros con almejas.  
- Lomo de bacalao confitado, trompetillas escabechadas al PX y emulsión de ajos caramelizados.  

ESTAMOS APOSTANDO POR...

- Lomos de Rodaballo salvaje asados en parrilla sobre hortalizas de temporada salteadas con salsa Teriyaki.   
- Lomo de Lubina del Cantábrico asado con crema de calabaza, Demiglaze de Kalamata y encurtidos.  
- Lomos de Lenguado de playa cocinados a baja temperatura con fideos de berberecho y plancton marino.     
- Pulpo a la parrilla con patata asada y Ali Oli de pimentón. 
- Lomos de salmonete asados en parrilla, borrajas salteadas, crema de chirivía y sus crujientes.  


LAS CARNES DE TEMPORADA...

- Pichón de campanario, berenjena abrasada, pan de maíz e higo. 
- Lomo de ciervo asado, crema de castaña, cebollitas agri dulces y salsa de frutos rojos. 
- “Tataky” de Presa ibérica sobre migas de pastores, coulis de tomate y gazpacho de jalapeño.   

Y LAS MÁS TRADICIONALES DE NUESTRAS TIERRAS...

Entrecot de ternera pastenca (40 días de curación) a la parrilla de encina con patatas y pimientos de padrón.....

Chuletillas de Cordero lechal a la parrilla.....

Cochinillo al cochifrito en cama de patatas paja. .....




Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria.....

Cordero lechal I.G.P. asado al estilo tradicional (1/4 para dos personas)....

Chuletón de buey a la parrilla de encina. Peso aproximado: 1 kg. Curación mínima 45 días (Aconsejado para 2 personas. Servido entero o fileteado).....

Solomillo a la parrilla de encina con patatas y pimientos de padrón.....

Mollejas de Cordero al estilo de siempre. .....

MENÚ GASTRONÓMICO

Judiones del Real Sitio con su guarnición o Sopa Castellana con huevo escalfado o revuelto de hongos de la sierra del Guadarrama



Cochinillo de Segovia (Marca de Garantía) asado en los hornos de la Venta Centenaria con patata panadera

Tarta ponche tradicional con helado

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Roble (1/2) y Agua Mineral (1/2)

MENÚ EJECUTIVO *(de lunes a viernes, menos festivos)*

A elegir un Primero, un Segundo y un Postre:

Primeros: Espárragos dos salsas, Entremeses especiales, Revuelto de trigueros con gambas, Sopa de pescado, Macarrones en salsa boloñesa o plato del día.

Segundos: Entrecot de vacuno a la parrilla, Salmón grillé, Huevos con chorizo y jamón, Confit de pato con salsa de mandarina y salvia o pescado del día.

Postre: Arroz con leche, flan, natillas, cuajada o fruta natural.

Vino o Agua mineral.

MENÚ INFANTIL

A elegir un primero, un segundo y un postre.




Primeros: Sopa de fideos o macarrones en salsa boloñesa.

Segundos: Escalope de ternera, Huevos fritos con patatas o lomo de cerdo.





Postre: Natillas caseras, Flan o Helados variados.


Agua o Refresco



PARA TERMINAR, CON NUESTROS MEJORES DESEOS...




“Tarrito” de crema de queso fresco, galleta de almendra rota con cruiientes y coulis de frambuesa natural (adaptación de nuestra tarta de queso clásica)..   

Frutos rojos, yogurt y rosas.   




Paquetito de manzana Reineta, pasas y piñones (servido templado) con helado de Calvados y almíbar de sidra.    



Café Goloso (Espuma de dulce de leche, gel de café y avellana tostada)..  

Tiramisú a nuestra manera (crema ligera de mascarpone, helado de café expreso, esponja de cacao y gelatina de amareto).  


Lágrima de chocolate rellena de cremoso de lima acompañada de sorbete de cereza .   



Natillas de la Venta caramelizadas como antaño

con helado “María”.   

Cuajada de leche churra, galleta de avena, confitura de zarzamoras y panal de miel helado .  

LOS MÁS CLÁSICOS...

Arroz con leche casero. 

Flan de la casa.  

Copa de helados artesanos.    

Sorbete de Limón al Cava. 

Sorbete semilíquido de yogurt y frutos rojos.  

Ponche Segoviano.    

Zumo de naranja natural.....

ACOMPÑE SUS POSTRES CON UN VINO DULCE...

Pedro Ximénez Lustao (B. Lustao) D.O. Jerez.....Copa

Moscatel La Marina (B. Enrique Mendoza) D.O. ValenciaCopa

Kracher (Auslese Cuvée) Austria.....Copa

Chateau du Bevant (Sauternes) Francia.....Copa

Oporto Vintage.....Copa

Oporto Tawny.....Copa

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

I.V.A. INCLUIDO