

Verano - Otoño

2020

Menú Amalgama de Sabor

(Nuestro menú degustación compuesto por dos entrantes, un pescado, una carne, un prepostre o degustación de quesos y un postre. Café, agua mineral y surtido de panes)

*Nuestro Chef Oscar Calle junto a todo su equipo de cocina 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***

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

Precio por persona
Con maridaje de 6 vinos

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

Menú Ejecutivo de trabajo

(de lunes a viernes excepto festivos y vísperas)














A elegir un Primero, un Segundo y un Postre:

Primeros: Espárragos dos salsas; Entremeses especiales; Ensalada mixta completa; Ensaladilla rusa enriquecida; Revuelto de trigueros con gambas; Sopa de pescado; Pasta fresca "al aglio"; Judiones de la Granja; Sopa Castellana; Menestra natural o Huevos rotos con rejos de chipirón.






Segundos: Entrecot de vacuno a la parrilla; Carrilleras de ibérico al vino tinto; Huevos con chorizo y jamón; Confit de pato con salsa de mandarina y salvia; Salmón grillé; Dorada a la parrilla; Lubina a la parrilla; Presa de cerdo graso a la brasa con patata ahumada o Callos con garbanzos.

Postres: Arroz con leche; Flan; Natillas; Cuajada de leche de oveja o Macedonia de frutas naturales
Pan, Refresco de 35 cl. ó Copa de cerveza ó Agua mineral.

PARA COMENZAR....

- Gamba Blanca especial (1/4 kg.) 
- Lomo Ibérico de bellota “Único” D.O. Guijuelo.....
- Jamón Ibérico 100 %. *Bellota Reserva 2014 D.O. Huelva*.....
- Queso de oveja curado “reserva” .. 
- Pulpo a la gallega.....
- Revuelto de “Boletus Edulis” con Tartaleta de Hojaldre.  
- Revuelto cremoso de camarones sobre tortillita de trigo. Nuestra versión de la “tortillita” de camarones.   
- 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, jamón de pato y láminas de trufa de verano (Tuber Aestivium).....
- 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..   
- Terrina de foie de pato “mi-cuit” con puré de reineta y reducción de vino tinto (Nuestro tradicional foie elaborado en casa).....
- Carpaccio de solomillo curado, lascas de parmesano y Aceite de Oliva Virgen extra Picual 

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.













COMO PRIMEROS PLATOS....

- Sopa de pescado al estilo de la Antigua Venta.   
- Judiones de la Granja estofados como antaño. 
- Arroz meloso de langostinos, gambón y guiso de bogavante.   
- Sopa castellana del siglo XVI  
- Pasta fresca al huevo (Tagliatelle) salteada con pisto de verduritas sobre crema de ajo asado.   




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 chorizeros con almejas.  
- Lomo de bacalao confitado sobre berenjena abrasada con muselina de piquillos.  

ESTAMOS APOSTANDO POR...

- Lomos de Rodaballo salvaje asados en parrilla sobre hortalizas de temporada salteadas con salsa Teriyaki.   
- Albondiguillas de rape y sepia al curry verde “guisadas sin prisa” sobre parmentier y falso cuscús de coliflor.   
- Lomos de Lenguado de playa cocinados a baja temperatura sobre puerros confitados, huevos estrellados y tierra de pimentón.....
- Pulpo a la parrilla con patata asada y Ali Oli de pimentón. 
- Tartare de Atún Rojo de Almadraba, huevas de salmón curadas, alga wakame y pan cristal de algas.   

LAS CARNES DE TEMPORADA...


- “Steak Tartare” de solomillo de vacuno, coulis de piquillos confitados y sus lagrimas  
- Presa ibérica a la brasa de encina, patata ahumada, vizcaína de pimientos “tatemados” y demiglace de oloroso.....
- Magret de pato asado con miel y cinco especias sobre crema de boniato e higo agridulce. 

Disponemos de salsa a la pimienta o al queso azul para acompañar sus carnes

Y LAS MÁS TRADICIONALES DE NUESTRAS TIERRAS...

Entrecot de vacuno maduro durante 40 días y asado en parrilla de encina acompañado de 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 Vacuno Mayor a la parrilla de encina (servido entero o fileteado)

Peso aproximado: 1 Kg. Carne Roja madurada durante 45 días mínimo.....

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

Pan, ½ agua mineral o refresco de 35 cl. o copa de cerveza

MENÚ DE “LA MESTA DE ALFONSO X EL SABIO” (Para dos personas)

Aperitivo de bienvenida (servido individual)

Ensalada mixta enriquecida al centro de mesa

1/4 Lechazo de raza Churra I.G.P asado en los hornos de la Venta Centenaria (de zona trasera, servido en tartera de barro como antiguamente y acompañado de timbal de patata panadera)

Tarta ponche tradicional con helado

Pan, ½ agua mineral o refresco de 35 cl. o copa de cerveza

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 crujientes y coulis de frambuesa natural (adaptación de nuestra tarta de queso clásica).   .



Postre dedicado al chocolate (Bizcocho borracho, ganache de chocolate con leche, espuma de chocolate blanco y sus crujientes)    .....

Tartar de Piña, toques de menta, sorbete de guinda y sopa de mango y pasión (postre apto para Veganos e intolerantes al gluten y a la lactosa).   .

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....

Flan de la casa con nata

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

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