

Carta

Otoño - Invierno

2019 - 2020

Menú Amalgama de Sabor

(Nuestro menú degustación compuesto por un aperitivo de bienvenida, un entrante, un pescado, una carne, un prepostre 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: 35,00 € IVA incluido

** Con maridaje de 6 vinos (consultar precio)*

(Debido a su laboriosidad y exclusividad, este menú está sujeto a disponibilidad en cocina y solo se servirá a mesa completa. Se aconseja reservar con anterioridad)

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.*

Precio por persona: 18,50 €



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 “Único” D.O. Guijuelo


Jamón Ibérico 100 %. Bellota Reserva 2014 D.O. Huelva




Surtido de Ibéricos de bellota auténticos (Lomo, Salchichón, Jamón, Chorizo y Queso curado)  

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...



Hojaldre de Boletus de nuestra sierra salteados con foie, huevo “de balneario” y trufa negra de “La Velilla” (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   

Alcachofas salteadas, huevo cuajado a baja temperatura, lascas de ibérico, foie y hongos de nuestra sierra  

Terrina de foie de pato “mi-cuit” con puré de reineta y reducción de vino tinto (Nuestro tradicional foie elaborado en casa)

“Steak Tartare” de solomillo de vacuno, coulis de piquillos confitados y sus lagrimas  




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 bogavante, gambón y Carabinero   


Sopa castellana del siglo XVI  



Pasta fresca al huevo (Tagliatelle) con trompetillas, senderillas, colmenillas y trufa negra.   



Sopa untuosa de guisantes tiernos, rocas de remolacha y mini vieiras salteadas  

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 sobre guiso meloso de garbanzos de Valseca y muselina de senderillas y ajo negro  

ESTAMOS APOSTANDO POR...

Lomos de Rodaballo salvaje asados en parrilla sobre hortalizas de temporada salteadas con salsa Teriyaki   


Albondiguitas de rape y sepia al curry verde “guisadas sin prisa” sobre parmentier de caldo gallego    


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...

Mini hamburguesas de corzo con salsa perigourdine y niscalos de nuestra conserva 2019 

Perdiz roja de tiro estofada “muy lentamente” servida entera y deshuesada con verduritas en crudité. 

Lomo de ciervo asado, crema de castañas, higo agridulce y salsa de frutos rojos  

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

Y LAS MÁS TRADICIONALES DE NUESTRAS TIERRAS...

Entrecot de vacuno en su punto de madurez 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 afinada en nuestra cava de carnes

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

Mollejas de Cordero al estilo de siempre 

Presa ibérica a la brasa de encina, patata ahumada, vizcaína de pimientos “tatemados” y demiglace de oloroso 

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 cubo helado sobre galleta de barquillo

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



Precio por persona

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 cubo helado sobre galleta de barquillo

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



Precio

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







Precio por persona





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)   

Croquetas dulces de pera y haba Tonka y su helado  







Otoño en el bosque (Tierra de galleta y chocolate helado de dulce de leche, setas de merengue, tronco de pasta filo y crema de chocolate blanco)    

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     Turra, galleta de avena, confitura de zarzamoras y panal de miel helado  

Soufle de chocolate y avellana con helado de yogurt búlgaro    


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

*Algunos de los platos de la presente carta se pueden solicitar en ½ ración (Consultar en restaurante)
Disponemos de Menús Especiales para todo tipo de eventos como Bodas, Comuniones y cualquier celebración familiar o de empresa. Consúltenos