

Carta

Verano - Otoño 2019

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 somiller **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)












PARA COMENZAR....

½ ración

- 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...

½ ración




- 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.   
- Salmorejo clásico con tartar de gamba alistada y guacamole    ...
- 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.   



Ajo Blanco con uvas, jamón ibérico y huevo hilado.  

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 setas en escabeche al PX y muselina de Cava.  




ESTAMOS APOSTANDO POR...

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

Lomo de Lubina de nuestras costas asado a la parrilla, crema de apio-manzana y Demiglaze de Kalamata  





Lomos de Lengüado 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...

Tatakya de lomo de vacuno Black Angus castellano certificado, con migas de pastor y coulis de tomate  

Albóndiguitas de lechazo churro al curry “guisadas sin prisa sobre falso cuscús de coliflor.    


Presas ibéricas a la brasa de encina, patata ahumada y vizcaína de pimientos “tatemados”

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

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




Yogurt de yuzu, fresas aciduladas, anisados y helado de cardamomo. 



Bajo el Mar (Tierra de galleta y chocolate, crema de pasión, merengue seco de violetas y sorbete de coco)    

Choco Avellana   



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.....

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

Kracher (Auslese Cuvée) Austria.....

Oporto Vintage.....

Oporto Tawny.....

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

I.V.A. INCLUIDO