

# Carta

## Primavera - Verano 2018

### 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 esta 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.) 	29,95 €	16,75 €
Surtido de Quesos de la Región (mezcla semicurado, cabra afinado, azul de Valdeón y Oveja viejo) con membrillo y almendras  	14,00 €	
Lomo Ibérico de bellota selección.....	15,20 €	
Jamón Ibérico 100 %. <i>Bellota Reserva 2014 D.O. Huelva</i> .....	21,20 €	
Surtido de Ibéricos de bellota auténticos (Lomo, Salchichón, Jamón, Chorizo y Queso curado)  	24,55 €	15,00 €
Pulpo a la gallega.....	15,75 €	
Revuelto de “Boletus Edulis” con Tartaleta de Hojaldre.  	13,95 €	
Revuelto de trigueros con gambas.   	10,90 €	
Gambas al ajillo tradicional. 	11,50 €	
Croquetas caseras de jamón ibérico.   	10,75 €	
Hortalizas a la parrilla de encina con aceite de albahaca.....	13,25 €	
Anchoas del Cantábrico “00” con tostas y tomate natural rallado, (8 und.) .  	18,50 €	

## 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).   	16,75 €	10,75 €
Ensalada templada de perdiz de tiro, mezclum de lechugas, tartar de tomate sobre “salmorejo” escabechado 	14,60 €	
Ensalada crujiente de cigalas salteadas. carpaccio de gamba roja al ajillo con vinagreta de sus corales.   	14,60 €	
Ensalada de puerros del Carracillo confitados con ventresca de bonito al Aceite de Oliva Virgen Koroneiki. 	14,60 €	
Terrina de foie de pato “mi-cuit” con puré de reineta y reducción de vino tinto (Nuestro tradicional foie elaborado en casa).....	15,55 €	
Foie de pato fresco a la plancha acompañado de setas y orejones.  	19,80 €	
Tartare de Atún Rojo de Almadraba, huevas de salmón curadas, alga wakame y pan cristal de algas.   	17,50 €	
“Tiradito” de corvina salvaje, pimientos aliñados y salsa de ostras.   	14,60 €	

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.   	8,50 €
Judiones de la Granja como antaño.....	8,50 €
Arroz de Atún Rojo de Almadraza con sus tacos y lascas curadas. 	16,75 €
Sopa castellana del siglo XVI.  	8,50 €
Pasta fresca al huevo (Tagliatelle) con trompetillas, senderillas, colmenillas y trufa negra   	15,80 €
Pasta fresca al huevo (Tagliatelle) salteada con bogavante, langostinos y carabinero sobre cremoso de sus corales.    	16,80 €










## DE NUESTROS MARES....

Medallón de Rape Asado sobre Americana reducida ligeramente picante con langostinos, mejillones y almejas.   	22,35 €
Cocochas de nuestras merluzas al ajillo. 	25,50 €
Lomo de merluza de Burela al Pil pil clásico sobre crema de chorizos con almejas.  	22,35 €
Lomo de bacalao confitado al pil pil de chorizos con guiso meloso de sus cocochas y menudillos. 	20,95 €

## ESTAMOS APOSTANDO POR...




Lomos de Rodaballo salvaje asados en parrilla sobre hortalizas de temporada salteadas con salsa Teriyaki.   	24,50 €
Lomo de Mero de nuestras costas asado a la parrilla, crema de berza y manzana confitada.  	24,50 €
Lomos de Lengüado de playa cocinados a baja temperatura con fideos de berberecho y plancton marino.     	24,50 €
Pulpo a la parrilla con patata asada y Ali Oli de pimentón. 	19,95 €
Lomo de Raya asado en parrilla, crema de patata ahumada y vizcaína ligeramente picante de pimientos churruscados. 	20,50 €

## LAS CARNES DE TEMPORADA...

“Steak Tartare” de solomillo de vacuno, coulis de piquillos confitados y sus lágrimas.  	20,75 €
“Albondiguillas” de Lechazo Churro guisadas “sin prisa” con calamar de potera.    	17,75 €
“Tataký” de Presa ibérica sobre migas de pastores, coulis de tomate y gazpacho de jalapeño.   	18,75 €

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

## Y LAS MÁS TRADICIONALES DE NUESTRAS TIERRAS...

Entrecot de vacuno madurado durante 40 días y asado en parrilla de encina acompañado de patatas y pimientos de padrón.....	18,90 €
Chuletillas de Cordero lechal a la parrilla.....	18,90 €
Cochinillo al cochifrito en cama de patatas paja. 	18,90 €
 Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria.....	21,30 €
Cordero lechal I.G.P. asado al estilo tradicional (1/4 para dos personas)....	39,00 €
<b>Chuletón de Vacuno Mayor</b> a la parrilla de encina (servido entero o fileteado) Peso aproximado: 1,1 Kg. Carne Roja madurada durante 45 días mínimo	39,50 €
Solomillo a la parrilla de encina con patatas y pimientos de padrón.....	22,95 €
Mollejas de Cordero al estilo de siempre. 	15,55 €

## 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)

Precio: 34,50 €

## 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.**

Precio: 18,30 €

## 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: 15,60 €

## **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).    ...	5,50 €
“Naranjas enanas” rellenas de pasión, helado de té y sopa de coco.   	6,40 €
Sopa fresca de melón osmotizado, pepino y yogurt.. 	6,40 €
Café Goloso (Espuma de dulce de leche, gel de café y avellana tostada) .  	5,50 €
Tiramisú a nuestra manera (crema ligera de mascarpone, helado de café expreso, esponja de cacao y gelatina de amareto).   	6,40 €
Lágrima de chocolate rellena de cremoso de lima acompañada de sorbete de cereza .   	6,40 €
Natillas de la Venta caramelizadas como antaño con helado “María”.   	5,50 €
Cuajada de leche churra, galleta de avena, confitura de zarzamoras y panal de miel helado .  	5,50 €
Milhoja crujiente de maíz y chocolate ahumado con sorbete de mandarina.   	6,40 €

## **LOS MÁS CLÁSICOS...**

Flan de la casa con nata..  	5,50 €
Copa de helados artesanos.    	5,50 €
Sorbete de Limón al Cava. 	5,95 €
Sorbete semilíquido de yogurt y frutos rojos.  	6,20 €
Ponche Segoviano.    	6,20 €
Zumo de naranja natural.....	4,35 €

## **ACOMPañE SUS POSTRES CON UN VINO DULCE...**

Pedro Ximénez Lustao (B. Lustao) D.O. Jerez.....Copa	4,70 €
Moscatel La Marina (B. Enrique Mendoza) D.O. Valencia .....	Copa 3,65 €
Kracher (Auslese Cuvée) Austria.....Copa	5,50 €
Chateau du Bevant (Sauternes) Francia.....Copa	5,50 €
Oporto Vintage.....Copa	5,50 €
Oporto Tawny.....Copa	5,50 €

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

I.V.A. INCLUIDO