






























Comida Especial Día de Navidad.2025









Aperitivo de Bienvenida...

- Mantequilla de ibérico sobre galleta salada  
- Bombón de foie y pan de especias 
- Aceitunas majadas como antaño
- Nuestros famosos Torreznitos del alma "fritos con cariño"

Entrantes (a elegir uno por persona) para compartir o plato individual...

- ✓ Hortalizas en tempura con salsa de soja y miel de caña    
- ✓ Ensalada de burrata, tomate de Cebreros, pimientos rojos asados caramelizados, nueces y emulsión de albahaca con piñones   
- ✓ Arroz meloso de langostinos, gambón y guiso de bogavante   
- ✓ Croquetas caseras de jamón ibérico   
- ✓ Ensalada de colas de cigala salteadas, carpaccio de gamba roja al ajillo con vinagreta de sus corales   
- ✓ Pata de pulpo a la parrilla con patata asada y alioli de pimentón 
- ✓ Mollejas de cordero al estilo de siempre 
- ✓ Alcachofas en flor a la parrilla con tocineta Iberica y AOVE ecológico
 - ✓ Sopa de pescado al estilo de la Antigua Venta   
 - ✓ Sopa castellana del siglo XVI 
- ✓ Revuelto de Hongos de nuestra sierra en tartaleta de hojaldre  














Segundo a elegir...

- ✓ Lomo de merluza de Burela al pilpil clásico sobre crema de choriceros con almejas   
- ✓ Lomo de lubina de estero asada en parrilla sobre verduritas salteadas al pimentón y demi Galce de Kalamata    
- ✓ Chuletillas de Cordero Lechal I.G.P a la parrilla con patatas fritas
- ✓ Cochinillo de Segovia "Marca de garantía" asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- ✓ Cordero Lechal I.G.P asado al estilo tradicional (1/4 para 2 personas) con ensalada castellana
 - ✓ Lomo de vacuno Mayor en su punto de maduración, (Entrecot +/- 380 grs), a la brasa de encina. Timbal de patata panadera y pimientos de Guernica
- ✓ Solomillo a la brasa de encina con foie a la plancha y salsa perigourdine 



Para terminar con nuestros mejores deseos...





(A elegir)

- ✓ *Cúpula de chocolate blanco, espuma de yogurt con corazón líquido de mango, bizcocho de pistacho y lima acompañado de helado cítrico*   
- ✓ *Tarta de Ponche Segoviano (elaborado en nuestro obrador) con helado de yema*   
- ✓ *Tarta fina y crujiente de manzana con helado de vainilla (elaboración al momento, servido caliente, 8 minutos de cocción)*    
- ✓ *“Tarrito” de crema de queso fresco, galleta de almendra rota con crujientes y coulis de frambuesa natural (adaptación de nuestra tarta de queso clásica)*   






Aguas minerales

Precio por persona: 57,00 € IVA incluido

Para los más pequeños de la casa...
(A elegir un menú. Menores de 12 años)

- *Macarrones en salsa boloñesa o Sopa de cocido* 
- *Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas*
- *Cubo helado sobre galleta de barquillo*   
- *Aguas minerales y refrescos*

Precio por persona: 36,00 € IVA incluido

- *Macarrones en salsa boloñesa o Sopa de cocido* 
- *Escalope de pollo con patatas fritas* 
- *Cubo helado sobre galleta de barquillo*   
- *Aguas minerales y refrescos*

Precio por persona: 25,00 € IVA incluido

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 amoniacados 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

