

Carta Primavera

2024

Menú Amalgama de Sabor

(Nuestro menú degustación de temporada compuesto de 6 platos)

Ajo Blanco con uvas y anchoa ahumada

Ensaladilla de langostinos con lascas de ventresca de bonito

Espárrago blanco con emulsión de trigueros

Carrilleras de rape con crema de mariscos y su emulsión

*Magret de pato asado a las 5 especias con crema de boniato e higo agri dulce
"Caramel Nuts"*

Café, agua mineral y surtido de panes

(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. Menú no disponible para mesas superiores a 10 comensales)

A elegir un Primero, un Segundo y un Postre:

Primeros: Espárragos dos salsas; Ensalada de queso de cabra; 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; Huevos rotos con chipironcitos; Salmorejo clásico.













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 cremosa 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: 22,90 €

PARA COMENZAR O COMPARTIR....

- Gamba Blanca especial (1/4 kg.) .....
- Lomo Ibérico de bellota “Único”. Guijuelo.....
- Jamón Ibérico de *Bellota Reserva 2020*.....
- Queso de oveja curado “Reserva” con uvas, membrillo y frutos secos  
- Revuelto de Hongos de nuestra sierra en tartaleta de hojaldre   
- Hortalizas a la parrilla de encina con aceite de albahaca.....
- Gambas al ajillo tradicional .....
- Croquetas caseras de jamón ibérico   
- Tortilla vaga de matanza tradicional
(morcilla de cebolla, piñones y patata paja)  

ENTRANTES DE TEMPORADA...










- Tarantelo de Atún Rojo en carpaccio con piñones de Villaverde de Íscar, alioli de piparra, vinagreta de ají-lima y crujiente de tomate    
- “Tostas” de lomo de Anchoa del Cantábrico en salazón y Ahumada en casa con alga wakame, sésamo negro y alioli de kimchi. 6 unidades (3 +3)    
- Ensalada de Morrillo de Atún blanco, canónigos, tomate concassé y su emulsión  
- Ensalada de colas de cigala salteadas, carpaccio de gamba roja al ajillo con vinagreta de sus corales   
- Ensalada de burrata, tomate de Cebreros, pimientos rojos asados caramelizados, nueces y emulsión de albahaca con piñones   
- Zamburiñas gratinadas con muselina de cava (5 unidades)  

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....

- Alcachofa en flor a la parrilla con **tocineta ibérica** y AOVE ecológico (3 unidades)
- Judiones de la Granja estofados como antaño 
- Arroz meloso de langostinos, gambón y guiso de bogavante  
- Sopa castellana del siglo XVI  
- Sopa de pescado al estilo de la Antigua Venta    
- Espárragos blancos de Tudela templados con emulsión de trigüeros y Aceite de Oliva Virgen Hojiblanca








DE NUESTROS MARES....

- Carrilleras de Rape confitadas sobre crema de mariscos y emulsión de su aceite    
- Cocochas de nuestras Merluzas al ajillo 
- Lomo de Merluza de Burela al pil pil clásico sobre crema de chorriceros con almejas   
- Cocochas de Bacalao a la parrilla sobre guiso de setas de primavera y morretes  

ESTAMOS APOSTANDO POR...

- Lomos de Rodaballo salvaje asados en parrilla sobre hortalizas de temporada salteadas con salsa Teriyaki   
- Albondiguillas de Rape, Langostinos y Sepia al curry verde “guisadas sin prisa” sobre calamar de potera ligeramente picante    
- Pata de Pulpo a la parrilla con patata asada y Ali Oli de pimentón 
- Tartare de Atún Rojo de pesca sostenible, huevas de salmón curadas, alga wakame y pan cristal de algas   

LAS CARNES DE AHORA...

- Magret de Pato asado con miel y cinco especias. Salsa de mandarina y salvia, crema de boniato e higo agri dulce 
- “Taco” de carrillera de Ternera guisada “sin prisa” al vino de la Ribera con cebolla encurtida, cebolla dulce y crema agria  
- “Steak Tartare” de lomo de vacuno madurado, coulis de piquillos confitados, migas crujientes y helado de aceite de oliva    

Y LAS MÁS TRADICIONALES DE NUESTRAS TIERRAS...

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

Chuletillas de Cordero Lechal I.G.P. a la parrilla con patatas fritas


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 (**recomendado para 2 personas**) Peso aproximado: 1,3 Kg. Carne Roja en su punto de maduración

Solomillo a la brasa de encina con foie plancha y salsa perigourdine 

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 de vainilla sobre galleta de barquillo

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

Precio por persona: 40,50 €

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 de vainilla sobre galleta de barquillo

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, Arroz con tomate o Macarrones en salsa boloñesa





Segundos: Escalope de pollo, Hamburguesa, Huevos fritos o Lomo de cerdo (acompañado de patatas fritas)

Po: Natillas caseras, Flan, Arroz con leche 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)   .....




Buscando trufas (Tierra de galleta y chocolate, bizcocho aireado de menta y chocolate, helado de chocolate guanaja, coulis de chocolate caliente, trufas de crema de chocolate blanco)     (**postre dedicado al chocolate**)


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)   .....

Tarta fina y crujiente de manzana con helado de vainilla (**elaboración al momento, servido caliente. 8 minutos de cocción**)    .....




“Caramel Nuts” (galleta de cacahuets salados, crema de pera, helado de vainilla, y dulce de leche)   

Cúpula de chocolate blanco, espuma de yogurt con corazón líquido de mango, bizcocho de pistacho y lima acompañado de helado cítrico   .....

Helado especial de la casa. Zanahoria y cítricos con haba de cacao y Aceite de oliva Virgen Extra Arbequina .....

Copa de helados artesanos   

Sorbete exótico de maracuyá al Cava

Tarta de Ponche Segoviano (elaborado en nuestro obrador) con helado de yema   .....

ACOMPañE SUS POSTRES CON UN VINO DULCE...

Pedro Ximénez Lustao (B. Lustao) D.O. Jerez..... Copa

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

Kracher (Auslese Cuvée) Austria..... Copa

Oporto Vintage.....,.. Copa

Servicio de pan y aperitivo (precio por persona)

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

I.V.A. INCLUIDO