

Carta

Primavera - Verano

2021

Menú Amalgama de Sabor

(Nuestro menú degustación compuesto por tres entrantes, un pescado, una carne 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: 60,00 € IVA incluido

(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)

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....

		½ ración
Gamba Blanca especial (1/4 kg.) 	29,95 €	16,75 €
Lomo Ibérico de bellota “Único” D.O. Guijuelo.....	15,50 €	9,20 €
Jamón Ibérico 100 %. <i>Bellota Reserva 2014 D.O. Huelva</i>	21,20 €	12,75 €
Queso de oveja curado “Reserva” 	14,50 €	
Pulpo a la gallega.....	15,75 €	
Revuelto de Hongos de nuestra sierra en tartaleta de hojaldre.  	13,95 €	
Revuelto de matanza (morcilla, piñones, patata paja y torreznitos del alma “fritos con cariño”)   	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 temporada   	16,75 €	10,75 €
Ensalada templada de hortalizas del Carracillo a la brasa, sardina y anguila ahumadas, huevas crujientes y emulsión de almendras tostadas sobre torta de pan de aceite.     	14,60 €	
Ensalada crujiente de cigalas salteadas, carpaccio de gamba roja al ajillo con vinagreta de sus corales..    	14,60 €	
Terrina de foie de pato “mi-cuit” con puré de reineta y reducción de vino tinto (Nuestro tradicional foie elaborado en casa).....	15,60 €	
Carpaccio de solomillo curado, lascas de queso parmesano, notas ácidas, helado de mostaza y Aceite de Oliva Virgen extra Picual.  	16,50 €	10,75 €

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 estofados como antaño. 	8,50 €
Arroz meloso de langostinos, gambón y guiso de bogavante.   	16,80 €
Sopa castellana del siglo XVI  	8,50 €
Pasta fresca al huevo (Tagliatelle) con trompetillas, senderillas, colmenillas y trufa negra (Tuber melanosporum) .   	15,80 €
Alcachofa en flor a la parrilla con tocineta curada y AOVE ecológico (3 unidades).....	12,60 €





DE NUESTROS MARES....

Medallón de Rape Asado sobre Americana reducida ligeramente picante con langostinos, mejillones y almejas.   	22,50 €
Cochas de nuestras merluzas al ajillo. 	28,90 €
Lomo de merluza de Burela al Pil pil clásico sobre crema de choriceros con almejas.  	22,50 €
Lomo de bacalao confitado al pil pil de choriceros sobre ropa vieja  	20,95 €

ESTAMOS APOSTANDO POR...




Lomos de Rodaballo salvaje asados en parrilla sobre hortalizas de temporada salteadas con salsa Teriyaki.   	25,50 €
Albondiguillas de rape, langostinos y sepia al curry verde “guisadas sin prisa” sobre calamar de potera ligeramente picante.     	18,90 €
Lomos de Lenguado de playa cocinados a baja temperatura sobre “fideuá” de zamburiñas.     	24,50 €
Pata de Pulpo a la parrilla con patata asada y Ali Oli de pimentón. 	20,95 €
Tartare de Atún Rojo de Almadraba, huevas de salmón curadas, alga wakame y pan cristal de algas.   	21,50 €

LAS CARNES DE TEMPORADA...

Magret de pato asado con miel y cinco especias. Salsa de mandarina y salvia, crema de boniato e higo agridulce. 	18,50 €
Presa ibérica a la brasa de encina, patata ahumada, vizcaína de pimientos “tatemados” y demiglace de oloroso. 	18,75 €
“Steak Tartare” de solomillo de vacuno, coulis de piquillos confitados y sus lágrimas.  	21,50 €

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

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.....	20,50 €
Chuletillas de Cordero lechal IGP a la parrilla con patatas fritas	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)....	42,00 €
Chuletón de Vacuno Mayor a la parrilla de encina (servido entero o fileteado) Peso aproximado: 1,3 Kg. Carne Roja en su punto de maduración.....	43,00 €
Solomillo a la brasa de encina con foie plancha y salsa perigourdine.....	25,30 €
Mollejas de Cordero al estilo de siempre. 	17,50 €

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: 34,50 €

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

Precio por persona: 33,50 €

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 ternera, Hamburguesa, Huevos fritos o lomo de cerdo (acompañado de patatas fritas)

Postre: Natillas caseras, Flan, arroz con leche o Helados variados.












Agua o Refresco

Precio por persona: 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 €
Cúpula de chocolate negro rellena de crema de lima con corazón líquido, notas cítricas y helado especiado.   	6,40 €
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).....	6,20 €
Tiramisú a nuestra manera (crema ligera de mascarpone, helado de café expreso, esponja de cacao y gelatina de Amaretto)    	6,40 €
Tarta fina y crujiente de manzana con helado de vainilla (elaboración al momento, servido caliente. 8 minutos de cocción).    	6,40 €
Postre dedicado al chocolate. (Canutillo de cacao relleno de espuma de chocolate blanco, tierra de cacao, helado de chocolate guanaja y su coulis caliente)    	5,50 €
Cuajada de leche churra, galleta de avena, confitura de zarzamoras y panal de miel helado .  	5,50 €
Helado especial de la casa. Zanahoria y cítricos con haba de cacao y Aceite de oliva Virgen Extra Arbequina . 	4,90 €

LOS MÁS CLÁSICOS...

Flan de la casa con nata .  	5,50 €
Surtido de helados artesanos (copa de 3 bolas)    	5,50 €
Sorbete de Limón al Cava... 	5,95 €
Tarta de Ponche Segoviano (Elaborado en nuestro obrador)    	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. ValenciaCopa	3,70 €
Kracher (Auslese Cuvée) Austria.....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