

OPCION 1. MENÚ URRACA I DE CASTILLA

Crema templada de bogavante y langosta con guiso de su salpicón y aceite de pimentón.

Ensalada Tropical de piña, mango y langostinos con vinagreta de cítricos y balsámica de palmito y mejillones

Plato principal a elegir entre:

- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Presa ibérica de bellota con patata ahumada y vizcaína de tatemados
- Lomo de lubina a la parrilla con hortalizas de temporada

Copita de crema de queso, galleta de almendra rota y coulis de frambuesa natural

Bodega:

- Aguas minerales
- Vino blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
- Vino tinto. A elegir entre:
 - “Beronia” Crianza D.O. Rioja
 - “Senda del Oro” Roble D.O. Ribera del Duero

Café, licor o combinado

OPCION 2. MENÚ SANCHO I DE CASTILLA

Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):

- Terrina de foie “mi-cuit” elaborada en casa con puré de Reineta y reducción de vino tinto
- Ensalada de pulpo de Ría con patata majada, aceite de cebollino y ali oli cremoso de pimentón
- Huevos rotos con verduritas y gulas

Judiones del Real Sitio estofados como antaño con su apaño

Plato de carne a elegir entre:

- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Presa ibérica de bellota con patata ahumada y vizcaína de tatemados
- Lomo de Merluza a la parrilla con hortalizas de temporada

Tiramisú a nuestra manera

Bodega:

- Aguas minerales
- Vino blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
- Vino tinto. A elegir entre:
 - “Beronia” Crianza D.O. Rioja
 - “Senda del Oro” Roble D.O. Ribera del Duero

Café, licor o combinado

OPCION 3. MENÚ JUANA I DE CASTILLA, LA LOCA

Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):

- Jamón ibérico de cebo campeado y caña de lomo ibérico de bellota
- Ensalada de ave de corral en escabeche de la antigua Venta sobre salmorejo amarillo
- Croquetitas caseras de ave y puchero
- Huevos rotos con verduritas y gulas

A elegir entre:

- Lomo de lubina a la parrilla con hortalizas de temporada
- Lomo de Bacalao con pisto de verduras y pil pil de choricerros
- Entrecot de vacuno (40 días de curación mínima) a la parrilla de carbón de encina con patata panadera y pimientos confitados
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada Castellana

Copita de crema de queso, galleta de almendra rota y coulis de frambuesa natural

Bodega:

- Aguas minerales
- Vino blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
- Vino tinto. A elegir entre:
 - “Beronia” Crianza D.O. Rioja
 - “Senda del Oro” Roble D.O. Ribera del Duero

Café, licor o combinado

OPCION 4. MENÚ ALFONSO XI, EL JUSTICIERO

Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):

- Jamón ibérico de cebo campeado y caña de lomo ibérico de bellota acompañados de queso castellano curado
- Ensalada de pulpo de Ría con patata majada, aceite de cebollino y ali oli cremoso de pimentón
- Calamares en fritura andaluza con ali oli suave de lima
- Huevos rotos con patatita, trigueros y langostinos

A elegir entre:

- Carrilleras de Rape confitadas sobre crema de mariscos y emulsión de su aceite
- Lomo de Merluza a la parrilla con hortalizas de temporada
- Entrecot de vacuno (40 días de curación mínima) a la parrilla de carbón de encina con patata panadera y pimientos confitados
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana

Natillas de la Venta caramelizadas como antaño con helado de avellana a la antigua

Bodega:

- Aguas minerales
- Vino blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
- Vino tinto. A elegir entre:
 - “Beronia” Crianza D.O. Rioja
 - “Senda del Oro” Roble D.O. Ribera del Duero

Café, licor o combinado

OPCION 5. MENÚ BERENGUELA I DE CASTILLA, LA GRANDE

Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):

- Tabla de ibéricos de bellota: lomo, jamón, salchichón, chorizo y queso de oveja curado
- Terrina de foie “mi-cuit” con puré de Reineta y reducción de vino tinto
- Pulpo a la parrilla con ali oli suave de pimentón
- Gamba alistada a la parrilla (250 grs.)

A elegir entre:

- Carrilleras de Rape sobre crema de mariscos y emulsión de su aceite
- Lomo de Merluza confitado al pil pil clásico con almejas
- Solomillo de vacuno a la parrilla con patata panadera y pimientos de Padrón
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana

Brownie de chocolate con su helado, su espuma, su coulis y crujiertes

Bodega:

- Aguas minerales
- Vino blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
- Vino tinto. A elegir entre:
 - “Beronia” Crianza D.O. Rioja
 - “Senda del Oro” Roble D.O. Ribera del Duero

Café, licor o combinado

OPCION 6. MENÚ DUQUES DE AVELLANEDA

Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):

- Jamón ibérico de bellota en Montanera Reserva especial con palitroques y tomate rallado
- Ensalada de Gallo de corral ecológico en escabeche de la antigua Venta, tartar de tomate, salmorejo amarillo, brotes verdes y germinados
- Colas de gambón al ajillo colorado

Lomo de merluza de Burela al pil pil clásico con almejas

Carne a elegir:

- 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 con ensalada castellana
- Presa ibérica de bellota a la parrilla con patata ahumada y vizcaína de tatemados
- Entrecot de vacuno (40 días de curación mínima) a la parrilla de carbón de encina con patata panadera y pimientos confitados

Souffle de chocolate con corazón líquido y helado artesano de yogurt.

Bodega:

- Aguas minerales
- Vino blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
- Vino tinto. A elegir entre:
 - “Beronia” Crianza D.O. Rioja
 - “Senda del Oro” Roble D.O. Ribera del Duero

Café, licor o combinado

OPCION 7. MENÚ REINA ISABEL DE CASTILLA, LA CATÓLICA

Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):

- Terrina de Foie mi-cuit con puré de Reineta y reducción de vino tinto (nuestro tradicional foie elaborado en casa)
- Jamón Ibérico de bellota en Montanera Reserva Especial
- Gamba alistada a la parrilla (250 grs.)

Caldereta de bogavante, langosta y mejillón en falsa lasaña

Carne a elegir:

- 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 con ensalada castellana
- Solomillo de nuestras terneras del Guadarrama a la parrilla con patata panadera y pimientos de Padrón
- Presa ibérica de bellota con patata ahumada y vizcaína de tatemados

Tiramisú a nuestra manera

Bodega:

- Aguas minerales
- Vino blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
- Vino tinto. A elegir entre:
 - “Beronia” Crianza D.O. Rioja
 - “Senda del Oro” Roble D.O. Ribera del Duero

Café, licor o combinado

OPCION 8. MENÚ DEGUSTACIÓN DE VENTA MAGULLO

“Déjese sorprender por un menú diseñado con los productos que nos ofrece cada día el mercado, con la mayor frescura y calidad, y preparado según la imaginación y la investigación de nuestro equipo de cocina, con Óscar Calle al frente, siempre bajo las premisas de la tradición y las cosas bien hechas”

Composición (mínimo 9 platos individuales):

- Un aperitivo de bienvenida
- Tres entrantes
- Un primer plato
- Un pescado
- Una carne
- Un prepostre
- Un postre

“Le proponemos acompañar el menú con una selección de vinos realizada por nuestro sumiller Angel Peña. Buscaremos el perfecto ensamblaje entre caldos y viandas a través de diferentes referencias seleccionadas con criterio de pequeño productor nacional e internacional que mima el producto final”.
(Mínimo 6 referencias)