



## **MENÚS DE NAVIDAD**

*Comidas y cenas de Viernes a Domingo*

### **Opción 1**

*Ensalada de burrata, tomate de Cebrenos, pimientos rojos asados caramelizados, nueces y emulsión de albahaca con piñones*

*Langostinos tigre a la parrilla (5uds/persona)*

*Taco de presa ibérica a la parrilla con patata ahumada y crema de pimientos tatemados*

*Vasito de crema de queso con galleta de almendra rota y frambuesa natural*

*Aguas minerales y refrescos*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% Verdejo D.O. Rueda*

*Vino tinto "Senda del Oro" Media Crianza D.O. Ribera del Duero*

*Cerveza de barril "Mahou"*

*Café o infusión acompañado de pequeños dulces para la sobremesa*

### **Opción 2**

*Aperitivo de bienvenida (servido al centro de mesa):*

*Surtido de hortalizas en tempura con salsa de soja y miel*

*Salmorejo clásico con helado de queso de cabra, teja y polvo de tomate*

*Taco de bacalao confitado con crema de chorriceros, pisto de verduritas y pilpil clásico*

*Plato de carne a elegir:*

- *Taco de presa ibérica sobre crema de patata ahumada y crema de pimientos tatemados*
- *Entrecot de vacuno a la parrilla con pimientos de Padrón y patata panadera*
- *Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana*

*Tarta de manzana a nuestra manera*

*(Vasito de streusel de almendra, manzana salteada, crema pastelera y helado de vainilla)*

*Aguas minerales y refrescos*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% Verdejo D.O. Rueda*

*Vino tinto "Senda del Oro" Media Crianza D.O. Ribera del Duero*

*Cerveza de barril "Mahou"*

*Café, licor o combinado acompañados de pequeños dulces para la sobremesa*





### Opción 3

*Aperitivo de bienvenida (servido al centro de mesa):*

*Cecina curada con pan cristal y aceite de oliva virgen Extra variedad Picual*

*Ensalada templada de queso de cabra, brotes tiernos, frutas de temporada, nueces y vinagreta de miel y mostaza a la antigua*

*Caldereta de pescados y mariscos al estilo clásico de marineros  
(Taco de merluza, rape, sepia, langostino y mejillón sobre rouille y fondo de bogavante)*

*Carrilleras de ibérico guisadas "sin prisa" sobre crema parmentier*

*Copita de crema de queso con galleta de almendra rota y frambuesa natural*

*Aguas minerales y refrescos*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% Verdejo D.O. Rueda*

*Vino tinto "Senda del Oro" Media Crianza D.O. Ribera del Duero*

*Cerveza de barril "Mahou"*

*Café, licor o combinado acompañados de pequeños dulces para la sobremesa*

### Opción 4

*Entrantes a compartir (servidos en centro de mesa):*

- *Huevos rotos con patatita, jamón ibérico y langostinos*
- *Croquetones muy cremosos de cigala*
- *Hortalizas en tempura con salsa de soja y miel de caña*
- *Ensalada de foie de pato "mi cuit", canónigos y frambuesas con emulsión de almendras*

*Segundo a elegir entre:*

- *Lomo de lubina de estero a la parrilla sobre verduritas salteadas al pimentón y Demi Glace de Kalamata*
- *Taco de bacalao confitado con crema de chorriceros, pisto de verduritas y pilpil clásico*
- *Confit de pato con salsa de mandarina y salvia. Crema parmentier*
- *Taco de presa ibérica sobre crema de patata ahumada y crema de pimientos tatamados*

*Tiramisú a nuestra manera*

*(Crema de mascarpone, gelée de licor de almendra amarga, bizcocho ligero de cacao y helado de café expreso)*

*Aguas minerales y refrescos*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% Verdejo D.O. Rueda*

*Vino tinto "Senda del Oro" Media Crianza D.O. Ribera del Duero*

*Cerveza de barril "Mahou"*

*Café, licor o combinado acompañados de pequeños dulces para la sobremesa*





### Opción 5

*Aperitivo de bienvenida (servido al centro de mesa):*

*Jamón ibérico de cebo campeado con picos camperos, tostas de pan y tomate natural rallado*

*Crema fina de espárragos blancos con trigueros salteados, semillas de amapola, virutas de jamón ibérico y aceite de oliva virgen Changlot Real*

*Langostinos tigre a la parrilla (5uds/persona)*

*Plato de carne a elegir:*

- *Taco de presa ibérica a la parrilla con patata ahumada y crema de pimientos tatemados*
- *Confit de pato con salsa de mandarina y salvia. Crema parmentier*
- *Carrilleras de ibérico guisadas "sin prisa" sobre crema parmentier*

*Tiramisú a nuestra manera*

*(Crema de mascarpone, gelée de licor de almendra amarga, bizcocho ligero de cacao y helado de café expreso)*

*Aguas minerales y refrescos*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% Verdejo D.O. Rueda*

*Vino tinto "Senda del Oro" Media Crianza D.O. Ribera del Duero*

*Cerveza de barril "Mahou"*

*Café, licor o combinado acompañados de pequeños dulces para la sobremesa*

### Opción 6

*Aperitivo de bienvenida (servido al centro de mesa):*

*Jamón ibérico de cebo campeado con picos camperos, tostas de pan y tomate natural rallado*

*Ensalada de mango, piña y langostinos con vinagreta emulsionada de almendras y cítricos*

*Lomo de lubina de estero sobre verduritas salteadas al pimentón y Demi Glace de Kalamata*

*Plato de carne a elegir:*

- *Solomillo de vacuno con patata panadera y pimientos de Padrón*
- *Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana*

*Hojaldre de piñones con crema a la vainilla y nata con coulis de chocolate tibio*

*Aguas minerales y refrescos*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% Verdejo D.O. Rueda*

*Vino tinto "Senda del Oro" Media Crianza D.O. Ribera del Duero*

*Cerveza de barril "Mahou"*

*Café, licor o combinado acompañados de pequeños dulces para la sobremesa*





### Opción 7

*Entrantes a compartir (servidos en centro de mesa):*

- Jamón ibérico de bellota en montanera Reserva especial con palmitos y tomate rallado
- Terrina de foie "mi-cuit" con puré de Reinetta y reducción de vino tinto
- Pulpo a la parrilla con alioli suave de pimentón
- Langostinos tigre a la parrilla (250 gr.)
- Hortalizas en tempura con salsa de soja y miel de caña

*Segundo a elegir entre:*

- Carrilleras de rape sobre crema de mariscos y su emulsión
- Lomo de merluza confitado al pilpil 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

*Soufflé de chocolate con corazón líquido y helado de yogurt búlgaro*

*Aguas minerales y refrescos*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% Verdejo D.O. Rueda*

*Vino tinto "Senda del Oro" Media Crianza D.O. Ribera del Duero*

*Cerveza de barril "Mahou"*

*Café, licor o combinado acompañados de pequeños dulces para la sobremesa*

### Opción 8

*Entrantes a compartir (servidos en centro de mesa):*

- Jamón ibérico de bellota en montanera Reserva especial con palmitos 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 gamba al ajillo colorado

*Lomo de merluza de Burela al pilpil 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
- Taco de presa ibérica a la parrilla con patata ahumada y vizcaína de tatemados
- Entrecot de vacuno a la parrilla de carbón de encina con patata panadera y pimientos confitados

*Soufflé de chocolate con corazón líquido y helado artesano de yogurt*

*Aguas minerales y refrescos*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% Verdejo D.O. Rueda*

*Vino tinto "Senda del Oro" Media Crianza D.O. Ribera del Duero*

*Cerveza de barril "Mahou"*

*Café, licor o combinado acompañados de pequeños dulces para la sobremesa*



*Para cualquier modificación, consúltenos*