

## MENÚS DE NAVIDAD

### Comidas y cenas

#### Opción 1

*Ensalada de Ventresca de Atún blanco, canónigos, tomate concasse y su emulsión.*

○○○○○○

*Carrilleras de Rape confitadas sobre crema de mariscos y emulsión de su aceite.*

○○○○○○

*Churrasco de vacuno mayor asado a baja temperatura con chimichurri, tomate a la albahaca y patata parmentier.*

○○○○○○

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

#### Aguas minerales

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

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

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

#### Opción 2

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

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

○○○○○○

*Caldereta de Langosta, bogavante, langostinos y mejillones presentada en falsa lasaña*

○○○○○○

*Taco de bacalao confitado con crema de choriceros, pisto de verduritas y pil pil clásico*

○○○○○○

*Plato de carne a elegir en el momento:*

- *Taco de presa ibérica sobre crema de patata ahumada y vizcaína de 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

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

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

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

### **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 "con cariño" sobre crema parmentier*

○○○○○○

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

*Aguas minerales*

*Vino blanco CUNE verdejo D.O Rueda*

*Vino tinto Monteaixa Media Crianza. D.O. Ribera del Duero*

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

### **Opción 4**

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

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

○○○○○○

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

○○○○○○

*Carrilleras de Rape confitadas sobre crema de mariscos y emulsión de su aceite.*

○○○○○○

*Plato de carne a elegir en el momento:*

- *Preso ibérica a la parrilla con patata ahumada y vizcaína de pimientos churruscados*
- *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*

○○○○○○

*Tiramisú a nuestra manera*

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

*Aguas minerales*

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

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

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

### 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*

○○○○○○○○

*Caldereta de Langosta, bogavante, langostinos y mejillones presentada en falsa lasaña*

○○○○○○○○

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

○○○○○○○○

*Plato de carne a elegir en el momento:*

- *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*

*Vino blanco “40 Vendimias” 100% verdejo D.O Rueda*

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

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

### Opción 6

*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 Requeta y reducción de vino tinto*
- *Pulpo a la parrilla con ali oli suave de pimentón*
- *Gamba Alistada a la Plancha (250 grs.)*

○○○○○○○○

*Segundo a elegir entre:*

- *Carrilleras de Rape sobre crema de mariscos y su emulsión..*
- *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.*

○○○○○○○○

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

*Aguas minerales*

*Vino blanco “40 Vendimias” 100% verdejo D.O Rueda*

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

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

### **Opción 7**

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

- *Jamón ibérico de bellota en Montanera Reserva especial*
- *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 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*

*Vino blanco “40 Vendimias” 100% verdejo D.O Rueda*

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

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*