

MENÚS

Menú de la Venta (2 personas)

Torreznitos del alma fritos con cariño

Alcachofas en flor a la parrilla con sal en escamas, lascas de jamón ibérico y AOVE ecológico (2 unidades) 42,00 €

Papas “arrugás” con 2 mojos (rojo “alegre” y blanco “campesina suave”)
Gamba blanca de Huelva cocidas (150 gr.)

Menú Picoteo (4 personas)

Patatas de la Venta gratinadas con quesos, bacon y salsa campesina suave

Croquetitas de jamón ibérico

Ensalada de pollo crujiente, brotes tiernos (lollo rosso, rúcula, savia roja, batavia verde, batavia roja, espinaca, tatsoi y red chard), lascas de queso y nueces. Aliño de vinagreta clásica y especial de la venta (servidas aparte) 41,50 €

Rabas de calamar en fritura andaluza con ali oli

Menú del Molino (4 personas)

Mollejas de lechal frititas al estilo de siempre

Pata de pulpo a la parrilla

Ensalada de queso de cabra en costra de almendras con mostaza y miel, brotes tiernos, lascas de queso y nueces. Aliño de vinagreta de frambuesa 58,00 €

Papas “arrugás” con 2 mojos (rojo “alegre” y blanco “campesina suave”)

MENÚS

Menú gastrobar (4 personas)

Torrecznitos del alma fritos con cariño

Pata de Pulpo a la parrilla con patata asada y ali oli de pimentón

Cochinillo al Cochifrito con patatita paja

69,00 €

Huevos revueltos con hongos de nuestra sierra y tartaleta de hojaldre

Menú de la Mesta (2 personas)

Revuelto de hongos de nuestra sierra con tartaleta de hojaldre

Ensalada mixta enriquecida (lechugas variadas, tomate, cebolla roja, aceitunas, puntas de espárragos blancos, atún en aceite)

78,00 €

¼ trasero de Lechazo de raza Churra I.G.P. asado en los hornos de la Venta Centenaria

Tarta ponche tradicional (±300 gr.)

Menú gastronómico (3-4 personas)

Judiones del Real Sitio con su guarnición o Sopa castellana con huevo escalfado (1,5 l. vol.)



½ Cochinillo de Segovia (Marca de Garantía) asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada de la huerta (lechugas variadas, tomate, cebolla roja)

99,00 €

Tarta ponche tradicional (500 gr.)

Precios IVA incluido

Entrantes:

Croquetas cremosas de jamón ibérico (10 und.)	13,50 €
Croquetones muy cremosos de Cigala (7 und)	13,50 €
Croquetones muy cremosos de Hongos (8 und)	13,50 €
Croquetones muy cremosos de Rabo de buey (7 Und)	13,50 €
Mollejitas de lechal frititas al estilo de siempre	21,90 €
Callos en guiso castellano	10,00 €
Torreznitos del alma fritos con cariño	10,00 €
Lengua guisada al estilo de la Venta	10,00 €
Tortilla de patata (10 huevos)	13,00 €
Revuelto de hongos de nuestra sierra con tartaleta de hojaldre	14,50 €
Ensalada de queso de cabra en costra de almendras con mostaza y miel, brotes tiernos, lascas de queso y nueces. Aliño de vinagreta de frambuesa	15,50 €
Papas “arrugás” con 2 mojos (rojo “alegre” y blanco “campesina suave”)	8,50 €
Patatas de la Venta gratinadas con quesos, bacon y salsa campesina suave	9,75 €
Alitas de pollo “bien frititas” al estilo Vikingo acompañado de salsa BBQ (10 und)	9,75 €
Pops de pollo frito al estilo Vikingo	9,50 €
Calamares a la romana	12,00 €
Rabas de calamara en fritura andaluza con ali oli	12,50 €

Primeros platos:

Paella mixta (mínimo 6 personas. Reserva con 24 horas de antelación)	12,00 €/pax
Arroz meloso de langostinos, gambón y guiso de bogavante	16,90 €
Judiones de la Granja estofados como antaño	12,50 €
Alcachofas en flor a la parrilla con sal en escamas, lascas de jamón ibérico y AOVE ecológico (3 unidades)	12,90 €

Pescados:

Pata de pulpo a la parrilla con patatita asada y alioli suave de pimentón de la Vera	23,90 €
Merluza confitada al pil pil clásico con almejas y crema de chorriceros	25,50 €
Tartar de Atún Rojo (Pesca sostenible) con wasabi, alga wakame, huevas curadas y regañás de algas	22,90 €
¼ kg Gamba Blanca de Huelva a la parrilla	33,50 €
Lomos de Rodaballo salvaje a la parrilla sobre hortalizas salteadas con salsa Teriyaki	29,90 €

Precios IVA incluido

Carnes:

¼ de Lechazo IGP asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana	58,00 €
½ Cochinillo “Marca de Garantía” asado al estilo tradicional con ensalada castellana (Recomendado para 3-4 personas)	72,00 €
1 cochinillo “Marca de Garantía” asado al estilo tradicional con ensalada castellana (Recomendado para 6-8 personas)	135,00 €
Cochifrito de cochinillo “Marca de Garantía”	24,50 €
Hamburguesa gourmet de lomo de vaca madurada (200 gr.) con cebolla caramelizada, brotes de lechuga, patatas fritas y salsa barbacoa	13,50 €
Hamburguesa gourmet de pollo ibérico con cebolla caramelizada, brotes de lechuga, patatas fritas y salsa ranchera	13,50 €
Hamburguesa gourmet 100 % vegetal con aguacate, tomate natural, patatas fritas y salsa campesina	13,50 €

Postres:

Tarrito” de crema de queso fresco, galleta de almendra rota con crujientes y coulis de frambuesa natural (adaptación de nuestra tarta de queso clásica)	6,50 €
Tarta fina y crujiente de manzana	7,50 €
Ponche Segoviano (500gr 4 raciones)	12,00 €
“Caramel Nuts” (galleta de cacahuets salados, crema de pera, helado de vainilla y dulce de leche)	5,50€

Sugerencias para maridar:

Vinos blancos:

Wolf Riesling Trocken (Alemania)	25,55 €
Finca Caraballas (D.O. Rueda)	21,50 €

Vinos Tintos:

Luis Cañas Reserva (D.O. Rioja)	34,00 €
Vizcarra 15 meses en barrica (D.O. Ribera del Duero)	26,00 €
Figuro 12 meses en barrica (D.O. Ribera del Duero)	27,00 €
Viña Sastre 12 meses en barrica (D.O. Ribera del Duero)	30,00 €
San Román. Bodegas Mauro. (D.O. Toro)	45,00 €
Juan Gil crianza. Monastrell. (D.O. Jumilla)	20,60 €
Cumal. Prieto Picudo. Bodegas Dostores. (D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León)	35,90 €