

### ***OPCION 1. Menú Urraca I de Castilla***

- Aperitivo de bienvenida: Crema templada de bogavante y langosta con guiso de su salpicón y aceite de pimentón.
- Entremeses especiales: jamón serrano de bodega, lomo ibérico de bellota, espárragos, salmón ahumado sobre endivias, chorizo de la olla, calamares y croquetas.
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con patata panadera  
*Opción de cambio: Presa ibérica con patata majada y pastel de bacon y queso o 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 “Quinta Luna de Ossian” 100 % Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Crianza D.O. Rioja
    - Monteaixa 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
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana.  
*Opción de cambio: Presa ibérica con patata majada y pastel de bacon y queso o Lomo de lubina a la parrilla con hortalizas salteadas*
- Tarta ponche tradicional con helado de vainilla en tulipa
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino blanco “Quinta Luna de Ossian” 100 % Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Crianza D.O. Rioja
    - Monteaixa 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 y lomo ibérico de cebo campeado.
  - Ensalada de ave de corral en escabeche de la antigua Venta con frutas de temporada y vinagreta de frutos secos
  - Croquetitas caseras de ave y cocido
  - Huevos rotos con verduritas y gulas.
- A elegir entre:
  - Medallón de Rape en salsa Americana con langostinos y almejas
  - Lomo de Bacalao con pisto de verduras y pil pil de chorriceros
  - Entrecot de nuestras terneras del Guadarrama (40 días de curación) al aroma de sarmientos con patata panadera y pimientos de Padrón.
  - 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 “Quinta Luna de Ossian” 100 % Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Crianza D.O. Rioja
    - Monteaixa 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 y lomo ibérico de cebo campeado 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:
  - Medallón de Rape en salsa Americana con langostinos y almejas
  - Lomo de Bacalao con pisto de verduras y pil pil de choriceros
  - Entrecot de nuestras terneras del Guadarrama (40 días de curación) al aroma de sarmientos con patata panadera y pimientos de Padrón.
  - 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 “Quinta Luna de Ossian” 100 % Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Crianza D.O. Rioja
    - Monteaixa Roble D.O. Ribera del Duero
- Café, licor o combinado

### ***OPCION 5. Menú Berenguela I de Castilla, la Grande.***

- Aperitivo de bienvenida: Crema templada de espárragos blancos con trigueros salteados, semillas de amapola y aceite de oliva Virgen Changlot Real.
- 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
  - Gambón del Cantábrico a la parrilla
- A elegir entre:
  - Medallón de Rape en salsa Americana con langostinos y almejas.
  - Lomo de Merluza confitado al pil pil clásico con almejas.
  - Entrecot de nuestras terneras del Guadarrama (40 días de curación) 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 crujientes.
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino blanco “Quinta Luna de Ossian” 100 % Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva D.O. Rioja
    - Trus Crianza 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
  - Ensalada de Gallo de corral ecológico en escabeche de la antigua Venta, tar tar 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
- Sorbete exótico de maracuyá
- 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 al aroma de Oloroso con patata majada y pastel de bacon y queso
  - Entrecot de nuestras terneras del Guadarrama (40 días de curación) a la parrilla con patata panadera y pimientos de Padrón.
- Souffle de chocolate con corazón líquido y helado artesano de yogurt.
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino blanco “Quinta Luna de Ossian” 100 % Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva D.O. Rioja
    - Trus Crianza 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
  - Gambón del cantábrico a la parrilla.
- Caldereta de bogavante, langosta y mejillón en falsa lasaña.
- Sorbete de limón al cava
- Carne a elegir:
  - Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con patata panadera
  - 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 con patata majada y pastel de bacon y queso
- Copita cremosa de Tiramisú a nuestra manera.
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino blanco “Quinta Luna de Ossian” 100 % Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva D.O. Rioja
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Café, licor o combinado

### ***OPCION 8. Menú de Fernando III, el Santo.***

*Vino Castellano de bienvenida: jamón ibérico cortado en vivo, queso curado, Lomo ibérico y canapés variados. Refrescos, cervezas y vino elegido para la comida.*

- Crema templada de espárragos blancos con trigueros salteados y Aceite de oliva Changlot Real
- Mariscada en combinación frío y caliente: 2 cigalas cocidas, 1 nécora cocida, 3 langostinos cocidos y 5 gambas de Huelva a la plancha.
- Sorbete de limón al cava
- Carne a elegir:
- Carne a elegir:
  - Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con patata panadera
  - 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.
- Crème Brûlée de fruta de la pasión con bayas silvestres y helado artesano de avellana a la antigua.
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino blanco “Quinta Luna de Ossian” 100 % Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva D.O. Rioja
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Café, licor o combinado



### ***OPCION 9. Menú de Sancho IV de Castilla, el Bravo.***

- Aperitivo de bienvenida. Yogurt trufado del día, polvo de olivas negras y germinados
- 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 D.O. Huelva, Lomo ibérico de bellota D.O. Guijuelo y queso de oveja curado D.O. Zamora
- Mariscada en combinación frío y caliente: 2 cigalas cocidas, 1 nécora cocida, 3 langostinos cocidos, 5 gambas de Huelva a la plancha.
- Sorbete de limón al cava
- Carne a elegir:
  - Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con patata panadera
  - Lechazo de Segovia asado al estilo tradicional con patata panadera.
  - Solomillo de nuestras terneras a la parrilla con patata panadera y pimientos de Padrón.
- Paquetito crujiente de Reineta con helado de calvados y almíbar de sidra
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino blanco “Quinta Luna de Ossian” 100 % Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva D.O. Rioja
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Café, licor o combinado

## ***OPCION 10. 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 4 referencias)