

*OPCION 1. Menú Orraca I de Castilla*

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.

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 B. 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 puchero
- 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 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 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 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

*OPCIÓN 3. 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 pimentó
- Gambón del Cantábrico a la parrilla

Crema templada de espárragos blancos con trigueros salteados, semillas de amapola y AOVE Changlot Real.

A elegir entre:

- Medallón de Rape en salsa Americana con langostinos y almejas.
- 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 crujientes.

Bodega:

- Aguas minerales
- Vino blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
- Vino tinto. A elegir entre:
  - “Cune” Reserva D.O. Rioja
  - “Vizcarra” 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, 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

Sorbete exótico de maracuyá

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:
  - “Cune” Reserva D.O. Rioja
  - “Vizcarra” 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 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:
  - “Cune” Reserva D.O. Rioja
  - “Vizcarra” 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:

- 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.

Crème Brûlée de fruta de la pasión con bayas silvestres y helado artesano de avellana a la antigua.

Bodega:

- Aguas minerales
- Vino blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
- Vino tinto. A elegir entre:
  - “Cune” Reserva D.O. Rioja
  - “Vizcarra” Crianza D.O. Ribera del Duero

Café, licor o combinado



*OPCIÓN 9. Menú de Sancho IV de Castilla, el Bravo.*

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 ensalada castellana
- 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:
  - “Cune” Reserva D.O. Rioja
  - “Vizcarra” 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)