

OPCION 1. Fuente de las Tres Gracias
(Platos servidos al centro de mesa para cada cuatro personas)

- ✓ *Caña de lomo ibérico de bellota y queso curado*
- ✓ *Terrina de foie "mi cuit" pan de cereales, Puré de Reineta y reducción de vino de la Ribera (nuestro tradicional Foie de pato elaborado en casa)*
- ✓ *Croquetitas caseras de ave y cocido*
- ✓ *Calamares en fritura andaluza con ali oli de lima*
- ✓ *Ensalada de Ave de corral en escabeche de la antigua Venta, mezclum de lechugas y frutos secos*
- ✓ *Huevos Rotos con patatitas y Jamón Ibérico*
- ✓ *Gamba Roja al ajillo y aceite de pimentón*
- ✓ *Surtido de Hortalizas en Tempura con salsa de soja y miel de caña*

Copita de crema de queso fresco, galleta de almendra rota y coulis de frambuesas naturales.

*Aguas Minerales
Vino de nuestra bodega
Café o infusión*

OPCION 2. Fuente de los deseos

Aperitivo de bienvenida

(Yogurt del día trufado con coulis de tomate y polvo de olivas negras)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Ensalada templada de langostinos en tempura, lascas de queso, frutas de temporada y frutos secos con americana cremosa

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Segundo a elegir:

- *Lomo de salmón grillé con verduritas y salsa tártara*
- *Lomo de bacalao confitado con pisto de verduritas y pil pil de chorriceros*
- *Bistec de ternera con piquillos confitados y patata panadera*
- *Brocheta de solomillo ibérico sobre crema parmentier*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Mousse de chocolates con virutas y barquillo

Aguas minerales

Vino de nuestra bodega

Café o infusión

OPCION 3. Fuente de las Ranas

Aperitivo de bienvenida

(Surtido de hortalizas en tempura con salsa de soja y miel de caña)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Crema de bogavante y langosta con guiso de su salpicón y aceite de pimentón

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Taco de bacalao con muselina de puerros sobre tomate a la albahaca

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Carrillera de ibérico guisadas al vino tinto "sin prisa" sobre crema parmentier

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Copita de crema de queso, galleta de almendra rota y coulis de frambuesa natural

Aguas Minerales

Vino de nuestra bodega

Café o infusión

OPCION 4. Fuente de los Dragones

Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):

- *Paté de perdiz con salsa Cumberland*
- *Croquetitas caseras de ave y cocido*
- *Revuelto de montaña (morcilla, piñones, patata paja y torrecnillos del alma)*
- *Surtido de hortalizas en tempura con salsa de soja y miel de caña*

∞∞∞∞∞

Segundo a elegir:

- *Entrecot de vacuno a la parrilla con patata panadera y piquillos confitados.*
- *Lomo de lubina en salsa verde con almejas y gulas salteadas.*
- *Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana*
- *Lomo de Bacalao salvaje confitado con crema de puerros*

∞∞∞∞∞

Mousse de chocolates con virutas y barquillo

*Aguas Minerales
Vino de nuestra bodega
Café o infusión*

OPCION 5. Fuente del Canastillo

*Entremeses especiales con fritos: Jamón de bodega, lomo ibérico, 2 espárragos, salmón ahumado sobre endivias,
chorizo de la olla, croquetas y calamares*

∞ ∞ ∞ ∞

*Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en los hornos de la venta centenaria acompañado de
ensalada castellana*

∞ ∞ ∞ ∞

Natillas de la venta caramelizadas como antaño con helado artesano de galleta

*Aguas Minerales
Vino de nuestra bodega
Café o infusión*

OPCION 6. El Mar

Aperitivo de bienvenida

(Crema de espárragos blancos con trigueros salteados y aceite de oliva virgen extra Changlot Real)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Ensalada de pulpo de Ría con patata cacheada, aceite de cebollino y ali oli cremoso de pimentón

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Churrasco asado a baja temperatura con chimichurri, tomate a la albahaca y crema parmentier

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Leche frita con helado de vainilla y crema de naranja

Aguas Minerales

Vino de nuestra bodega

Café o infusión

OPCION 7. Fuente de Apolo y Minerva

Aperitivo de bienvenida

(Cazuelita de judiones del Real Sitio guisados como antaño con su apaño)

∞∞∞∞∞

¼ de lechazo (Indicación Geográfica Protegida) asado al estilo tradicional con ensalada castellana

(Para 2 personas)

∞∞∞∞∞

Dúo de profiteroles hechos en casa con chocolate perfumado a la almendra amarga

Aguas Minerales

Vino de nuestra bodega

Café o infusión

OPCION 8. Fuente de La carrera de Caballos

Aperitivo de bienvenida

(Crema de espárragos blancos con trigueros salteados y aceite de oliva virgen extra Changlot Real)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Gambón del cantábrico a la parrilla (6 unidades)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Segundo a elegir:

- *Entrecot de vaca a la parrilla con patata panadera y piquillos confitados.*
- *Lomo de lubina a la parrilla con hortalizas de temporada.*
- *Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana*
- *Lomo de Bacalao salvaje confitado con crema de puerros*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Pan viejo de coco con salsa de naranja y helado de vainilla

Aguas Minerales

Vino de nuestra bodega

Café o infusión

OPCION 9. Fuente de los vientos

Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):

- *Ensalada de ave de corral escabechada con vinagreta de frutos secos*
- *Surtido de hortalizas en tempura con salsa de soja y miel de caña*
- *Revuelto de montaña (morcilla, piñones, patata paja y torreznillos del alma)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Judiones del Real Sitio guisados como antaño con su apano

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en los hornos de la venta centenaria acompañado de ensalada castellana

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Tarta Ponche tradicional con helado de vainilla al caramelo con barquillo

*Aguas Minerales
Vino de nuestra bodega
Café o infusión*

OPCION 10. Fuente de los Baños de Diana

Aperitivo de bienvenida

(Surtido de hortalizas en tempura con salsa de soja y miel de caña)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):

- *Paté de perdiz de tiro con salsa Cumberland y pan de cereales*
- *Croquetitas caseras de jamón ibérico*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Calamar de potera sobre guiso marinero de fideos en su tinta

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

SEGUNDO A ELEGIR:

- *Entrecot de vaca a la parrilla con patata panadera y piquillos confitados*
- *Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana.*
- *Solomillo Ibérico con toques de oloroso, patata majada y pastel de bacon y queso*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Milhojas de piñones relleno de crema pastelera a la vainilla sobre frutos rojos estofados

*Aguas Minerales
Vino de nuestra bodega
Café o infusión.*