

OPCIÓN 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

OPCIÓN 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 chorizeros
- Carrillera de ibérico guisadas "con cariño" sobre crema parmentier
- Bistec de ternera con patata panadera y piquillos confitados

∞ ∞ ∞ ∞

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 torreznillos 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 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 al pil pil clásico con pisto de verduritas y crema de chorriceros*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Tiramisú a nuestra manera

(Crema de mascarpone, bizcocho de cacao, helado de café y toques de licor de almendra amarga)

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 Rja 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

Ensalada de queso de cabra en costra de almendras, miel, mostaza, brotes tiernos, nueces y vinagreta de frambuesa

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

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*
- *Ventresca de atún a la parrilla con refrito de ajo y pimientos rojos a la brasa*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

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 apaño

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

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)

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Ensalada de ventresca de atún, brotes tiernos, tar tar de tomate y vinagreta de vinagre de jerez

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

*Caldereta de pescados y mariscos al estilo clásico de pescadores
(Merluza, rape, sepia, mejillón, langostino y Rouille en caldo de bogavante)*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

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 ahumada y vizcaina de tatamados*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

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

*Aguas Minerales
Vino de nuestra bodega
Café o infusión*