

OPCION I. Menú Urraca I de Castilla

- Aperitivo de bienvenida: Crema de bogavante y langosta con su salpicón.
- Entremeses especiales: jamón serrano, lomo ibérico, 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 plancha con hortalizas salteadas
- Tarta de queso y frambuesa natural con helado en tulipa
- Bodega:
 - Aguas minerales
 - Vino blanco Erre de Herrero Verdejo. D.O. Rueda
 - 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):
 - Paté de perdiz con salsa Cumberland.
 - Ensalada de mango, piña, palmito y langostinos con vinagreta de cítricos y balsámica de mejillones.
 - Huevos rotos con verduritas y gulas.
- Crema templada de bogavante y langosta con salpicón.
- 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 plancha con hortalizas salteadas
- Dúo de profiteroles elaborados en casa con chocolate perfumado a la almendra amarga.
- Bodega:
 - Aguas minerales
 - Vino blanco Erre de Herrero Verdejo. D.O. Rueda
 - 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 en montanera.
 - 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:
 - Medallones de Rape en salsa Americana con langostinos y almejas
 - Lomo de Bacalao con pisto de verduras y pil pil de chorriceros
 - Entrecot de Vacuno al aroma de sarmientos con patata panadera y pimientos.
 - Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada Castellana
- Tarta de queso fresco y frambuesa natural con helado en tulipa
- Bodega:
 - Aguas minerales
 - Vino blanco Erre de Herrero Verdejo. D.O. Rueda
 - 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 en montanera acompañados de queso castellano curado
 - Ensalada de hortalizas braseadas y gulas salteadas al ajillo con vinagreta de tomate y jamón ibérico
 - Croquetitas caseras de jamón ibérico
 - Huevos rotos con patatita, trigueros y langostinos
- A elegir entre:
 - Medallones de Rape en salsa Americana con langostinos y almejas
 - Lomo de Bacalao con pisto de verduras y pil pil de chorriceros
 - Entrecot de Vacuno al aroma de sarmientos con patata panadera y pimientos.
 - Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana.
- Tarta de queso fresco y frambuesa natural con helado en tulipa
- Bodega:
 - Aguas minerales
 - Vino blanco Erre de Herrero Verdejo. D.O. Rueda
 - 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 (servida individual): Tosta de “tartare” de aguacate con lascas de bonito y huevas de arenque
- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
 - Tabla de ibéricos: 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 gallega
 - Gambón del Cantábrico a la plancha
- A elegir entre:
 - Medallones de Rape en salsa Americana con langostinos y almejas.
 - Lomo de Merluza confitado al pil pil clásico con almejas.
 - Entrecot de Vacuno al aroma de sarmientos con patata panadera y pimientos.
 - 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 de Nieva. Rueda superior
 - 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):
 - Mollejas y Hongos salteados al ajillo en cazuelita hojaldrada
 - Pimientos del piquillo rellenos de bonito
 - Gambón del Cantábrico a la plancha
- Lomo de merluza del Cantábrico al pil pil clásico con almejas
- Sorbete de limón al cava
- A elegir:
 - Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana.
 - Presa ibérica con patata majada y pastel de bacon y queso
 - Entrecot de Vacuno al aroma de sarmientos con patata panadera y pimientos.
- Milhojas de piñones relleno de crema de cítricos con frutos rojos estofados.
- Bodega:
 - Aguas minerales
 - Vino Blanco de Nieva. Rueda superior
 - 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).
 - Mollejas y Hongos salteados al ajillo en cazuelita de hojaldre.
 - Gambón del cantábrico a la plancha.
- Lomo de Merluza del Cantábrico al Pil Pil clásico con almejas.
- 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
 - Solomillo de Vacuno al aroma de sarmientos con patata panadera y pimientos de Padrón
 - Presa ibérica con patata majada y pastel de bacon y queso
- Copita cremosa de Tiramisú
- Bodega:
 - Aguas minerales
 - Vino Blanco de Nieva. Rueda superior
 - Vino tinto. A elegir entre :
 - Azabache Reserva D.O. Rioja
 - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Café, licor o combinado

OPCION B. Menú de Sancho IV de Castilla, el Bravo.

- Aperitivo de bienvenida. Blinis con crema ácida y caviar de trucha
- 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 vacuno asado al aroma de sarmientos con pimientos de padrón y patata panadera
- Paquetito crujiente de Reineta con helado de calvados.
- Bodega:
 - Aguas minerales
 - Vino Blanco de Nieva. Rueda superior
 - 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 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 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 patata panadera
 - Lechazo de Segovia asado al estilo tradicional con patata panadera.
 - Solomillo de vacuno asado al aroma de sarmientos con pimientos de padrón y patata panadera
- Lágrima de chocolate rellena de crema de avellana con helado de yogurt.
- Bodega:
 - Aguas minerales
 - Vino Blanco de Nieva. Rueda superior
 - 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

PRECIO POR PERSONA: 45,00 € IVA incluido

“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)