

## MENÚS DE NAVIDAD

### Comidas y cenas

#### Opción 1

*Aperitivo de bienvenida (servido al centro de mesa)*

*Surtido de hortalizas en tempura con salsa de soja y miel*

○○○○○○○

*Caldereta de Langosta, bogavante, langostinos y mejillones presentada en falsa lasaña*

○○○○○○○

*Taco de bacalao confitado con crema de choriceros, pisto de verduritas y pil pil clásico*

○○○○○○○

*Plato de carne a elegir en el momento:*

- *Brocheta de solomillo ibérico sobre crema de patata*
- *Entrecot de vacuno a la parrilla con pimientos de padrón y patata panadera*
- *Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana*

○○○○○○○

*Tarta de manzana a nuestra manera*

*(Fino hojaldre, crema pastelera, manzana salteada y helado de vainilla)*

*Aguas minerales*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% verdejo D.O Rueda*

*Vino tinto Senda del Oro Media Crianza. D.O. Ribera del Duero*

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

#### Opción 2

*Aperitivo de bienvenida (servido al centro de mesa):*

*Surtido de hortalizas en tempura con salsa de soja y miel*

○○○○○○○

*Ensalada templada de langostinos crujientes, lascas de queso, frutas de temporada, nueces y americana cremosa*

○○○○○○○

*Lomo de Merluza de Burela confitado con crema de choriceros y pil pil clásico con almejas*

○○○○○○○

*Churrasco de buey asado a baja temperatura con chimichurri, tomate a la albahaca y patata parmentier*

○○○○○○○

*Copita de crema de queso con galleta de almendra rota y frambuesa natural*

*Aguas minerales*

*Vino blanco CUNE verdejo D.O Rueda*

*Vino tinto Monteaixa Media Crianza. D.O. Ribera del Duero*

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

### **Opción 3**

*Crema de espárragos blancos con trigueros salteados, semillas de amapola, virutas de jamón ibérico y aceite de oliva virgen Changlot Real*

○○○○○○○

*Taco de rape asado con almejas y langostinos en salsa americana*

○○○○○○○

*Plato de carne a elegir en el momento:*

- *Presas ibéricas a la parrilla con patata ahumada y vizcaína de pimientos churruscados*
- *Entrecot de vacuno a la parrilla con pimientos de padrón y patata panadera*
- *Cochinillo de Segovia "marca de garantía" asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana*

○○○○○○○

*Tiramisú a nuestra manera*

*(Crema de mascarpone, gelée de licor de almendra amarga, bizcocho ligero de cacao y helado de café expreso)*

*Aguas minerales*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% verdejo D.O Rueda*

*Vino tinto Senda del Oro Media Crianza. D.O. Ribera del Duero*

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

### **Opción 4**

*Aperitivo de bienvenida (servido al centro de mesa):*

*Jamón Ibérico de cebo campeado con picos camperos, tostas de pan y tomate natural rallado*

○○○○○○○

*Caldereta de Langosta, bogavante, langostinos y mejillones presentada en falsa lasaña*

○○○○○○○

*Lomo de Merluza de Burela confitado con crema de choriceros y pil pil clásico con almejas*

○○○○○○○

*Plato de carne a elegir en el momento:*

- *Solomillo de vacuno con patata panadera y pimientos de Padrón*
- *Cochinillo de Segovia "marca de garantía" asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana*

○○○○○○○

*Hojaldre de piñones y crema a la vainilla sobre frutos rojos estofados*

*Aguas minerales*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% verdejo D.O Rueda*

*Vino tinto Senda del Oro Media Crianza. D.O. Ribera del Duero*

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

### **Opción 5.**

*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*

○○○○○○

*Segundo 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.*

○○○○○○

*Crème brulée de fruta de la pasión con helado de avellana a la antigua*

*Aguas minerales*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% verdejo D.O Rueda*

*Vino tinto Senda del Oro Media Crianza. D.O. Ribera del Duero*

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*

### **Opción 6**

*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 tatamados*
- *Entrecot de vacuno (40 días de curación mínima) a la parrilla de carbón de encina con patata panadera y pimientos confitados.*

○○○○○○

*Soufflé de chocolate con corazón líquido y helado artesano de yogurt.*

*Aguas minerales*

*Vino blanco "40 Vendimias" 100% verdejo D.O Rueda*

*Vino tinto Vizcarra Crianza. D.O. Ribera del Duero*

*Pequeños dulces para la sobremesa*

*Café o infusión*

*Licor o combinado*