







































El Real Ingenio Chico



Nuestro menú de Entre Semana

- ❖ Ensalada crujiente de langostinos y vinagreta dulce de mostaza  
 - ❖ Ravioli XL de ropa vieja de cocido y cremoso de calabaza 
 - ❖ Pasta fresca al momento con salsa putanesca hecha en casa  
 - ❖ Patatas rellenas de boloñesa de ternera, gratinado de hongos y parmesano  
 - ❖ Una quiché de espinacas, bacon y setas   
 - ❖ Crema fina de puerros del Carracillo, almendras tostadas y lascas de parmesano  
 - ❖ Arroz negro, meloso, con chipirones y trenzado de alioli  
 - ❖ Salteado de guisantes con jamón, su caldito, huevo poché y chips de ajo 
 - ❖ Ensalada templada de puerros y jamón con vinagreta de avellanas 
 - ❖ Crepes de setas de otoño, manzana salteada al romero y dulce de tomate   
- 
- ❖ Carrilleras de ibérico estofadas al vino de la Ribera sobre cremoso de castañas  
 - ❖ Taquitos de mero en salsa de azafrán, langostinos y almejas    
 - ❖ Bacalao confitado, salsa de tomate casero y crujiente de verduras 
 - ❖ Costillas guisadas con setas de temporada
 - ❖ Escabeche emulsionado, codornices, cebolla morada y zanahoria
 - ❖ Merluza a baja temperatura en salsa de mejillones y mejillones  
 - ❖ Hamburguesa parece, carne no es, con todos los extras  
 - ❖ Dorado hojaldre de cochinillo, ensalada fresca y vinagreta de vermouth   
 - ❖ Jamoncitos de pollo de corral en pepitoria y dados de patatas  
 - ❖ Medallones de solomillo ibérico, cuscús de ave y brotes  



Primero, segundo, postre y un pan candeal de “Otero de Herreros”
(bebidas no incluidas)



Diario no festivo, solo almuerzo 17,00 €

(IVA Incluido. Menú válido para un máximo 12 personas, para más comensales consultar).

Pregunte a nuestro personal por el plato del día 12,50 € (un plato principal no de la carta y un postre).

Este Menú se elabora con productos de primera calidad de proveedores preferentemente de Segovia y Castilla y León.

*Algunos de estos alérgenos pueden ser evitables. Consulte con nuestro personal.

Puede contener:


Huevos 

Lacteos 

Gluten 

Pescado 

Marisco 

Frutos Secos 

Mostaza 