

Brindis de bienvenida con una copa fría de Reymas espumoso y frutas rojas en todos los menús

Menú Homenaje

Aperitivo

- Cremita fina de puerros del Carracillo con mousse de foie y cebolla crujiente.

* * *

- Meloso arroz de langostinos y verduritas.

* * *

A elegir

- Lomo de lubina a la parrilla, sofrito de tomate concentrado y pilpil de la Esperanza.

o

- Lingote de cordero lechal, confitado y muy dorado con salsa española, cremoso de patata y pimientos dulces.

* * *

- Praliné de turrón de Lijona con helado de vainilla fresca.

* * *

Café o infusión y dulces de sobremesa.

* * *

Vino blanco y tinto

Agua mineral.

25€

Menú Picoteo

De picar al centro de la mesa

- Tomate aliñado y especiado con aceite virgen extra y tostaditas de pan asado.

* * *

- Nuestra mousse de foie gras hecho en casa con tostaditas de pan de pasas.

* * *

- Salpicón de marisco en vinagreta dulce de mostaza y caviar de arenque.

* * *

- Langostinos crujientes con pan de especias y mahonesa de eneldo.

* * *

- Jamón ibérico con picos rústicos y lascas de parmesano.

A elegir

- Cochinillo de Segovia confitado, tiernos brotes y vinagreta de frambuesa.

o

- Lomo de bacalao confitado con alioli gratinado y espinaca a la catalana.

o

- Solomillo de ibérico en hojaldre, verduritas salteadas y patatas puente nuevo.

o

- Rodaballo salvaje con emulsión ajo-aceite.

* * *

- Pastel de cítricos y merengue tostado.

* * *

Café o infusión y dulces de sobremesa.

* * *

Vino blanco y tinto
Agua mineral.

30€

Menú Degustación

Aperitivo

- Sabrosa crema de pescados y mariscos.

* * *

- Lasaña tibia de changurro, bechamel ligera de hongos y boletus con trufa.

* * *

- Lomos de merluza en salsa verde con almejas y mejillones.

* * *

- Meloso de ternera estofado al vino tinto, cremoso de azafrán y pimentón de La Vera.

* * *

- Nuestro flan de queso fresco de Sacramenia con helado de violetas.

* * *

Café o infusión y dulces de sobremesa.

* * *

Vino blanco y tinto

Agua mineral.

35€

Menús sólo bajo reserva previa. Estos menús incluyen el I.V.A., son para toda la mesa y no incluyen otras bebidas diferentes de las que se ofrecen.

Todos nuestros menús están elaborados con productos frescos y con aceite de oliva virgen extra.

El Real Ingenio Chico de Segovia donará 1€ de cada menú a la asociación Segovia de Mil Colores.