

El Real Ingenio Chico



Nuestro menú de Entre Semana

- ❁ Potaje de garbanzos de "la criba" con bacalao 🐟 🐟
 - ❁ Hojaldritos rellenos de ropa vieja de cocido 🍷 🍷 🍷 🍷
 - ❁ Patatas de Pinarnegrillo rellena de boloñesa y gratinado de su cremoso 🍷
 - ❁ Pasta fresca al momento salteada con salsa putanesca 🍷 🐟 🍷
 - ❁ Vichyssoise templada de puerros de Cuéllar con zanahorias confitadas 🍷
 - ❁ Ensalada de presa en suave escabeche y vinagreta dulce de frambuesa
 - ❁ Parrillada de verduras de temporada con guacamole casero
 - ❁ Arroz meloso a la zamorana
 - ❁ Escalopines de gallo de corral a baja temperatura en ensalada con setas y boletus 🍷
 - ❁ Revuelto de setas y boletus con bacalao 🍷 🐟 🍷 🍷
- §§§*
- ❁ Guiso de callos pata y morro muy melosos
 - ❁ Solomillo de ibérico a baja temperatura con pimientos dulces y cremoso de patata 🍷
 - ❁ Chipirones en su tinta con arroz blanco 🐟
 - ❁ Manitas de cerdo rellenas de morcilla 🍷
 - ❁ Codornices estofadas con salsa de pimientos del piquillo
 - ❁ Lomo de merluza en salsa de mejillones 🐟 🐟
 - ❁ Hamburguesa de atún aliñada en casa con ensalada de hortalizas 🍷 🍷 🐟 🍷 🍷
 - ❁ Taco de bacalao con gulas y salsa de mostaza 🍷 🍷 🐟
 - ❁ Lasaña de cochinillo, bechamel de hongos y crujiente de cebolla 🍷 🍷
 - ❁ Rabo de toro estofado al vino tinto de valtiendas con cebollitas glaseadas

§§§

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 🍷