XX SEMANA DE COCINA SEGOVIANA

DEL 13 AL 26 DE FEBRERO DE 2012

PRESENTACIÓN

Han pasado ya veinte años desde que la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos impulsara el evento gastronómico más importante de Segovia y provincia: la creación de la Semana de Cocina Segoviana. Han sido dos décadas en las que, a través de este acontecimiento anual, se han mostrado, dentro y fuera de nuestras fronteras, las virtudes de la cocina de nuestra tierra.

Cada año, los restaurantes participantes, se esmeran en ofrecer al público lo mejor de sus fogones para que Segovia siga siendo cuna de la gastronomía.

Este 20 aniversario del nacimiento de la Semana de Cocina Segoviana, es un hito muy importante no sólo para nuestro colectivo, sino también para toda la provincia de Segovia. A través de la celebración de este evento, la agrupación impulsa cada año la economía de Segovia, fomentando el turismo, haciendo más internacional nuestra tierra. Es por ello que esta Semana de Cocina será, si cabe, aún más especial.

Al margen de todo esto, y si por algo pasará a la historia este 2012, es por la acusada crisis en la que estamos inmersos. Una aguda crisis económica cuyas consecuencias están muy presentes en nuestros restaurantes y mesones. Sin embargo, a pesar de este contexto, hemos de mirar con esperanza al futuro, continuar trabajando como hasta ahora, mantener la línea de calidad de nuestros establecimientos y hacer, de nuestro día a día, la mejor virtud de la gastronomía segoviana y un motor económico que nos permita contribuir a la salida de esta situación. En Segovia, nuestra actividad hostelera emplea directamente a más de 4.000 personas y muchas más si contabilizamos los empleos indirectos que genera el turismo gastronómico, uno de los motores más importantes de la economía.

Por ellos, y por Segovia, os animo a continuar trabajando con entrega y con lucha, como estamos acostumbrados, con dedicación y con mucho cariño.

Los fogones comienzan a calentar, arranca la XX Semana de Cocina Segoviana.

Un saludo,

Cándido López
Presidente A.I.H.S.

PROGRAMA XX SEMANA DE COCINA SEGOVIANA

LUNES 13 FEBRERO 20:00 h.
ACTO DE INAUGURACIÓN.
En el "Salón La Granja". Centro de Congresos y Convenciones de Corps. Parador de La Granja.
(Imprescindible invitación)

MARTES 14 FEBRERO 10:00 h.
TALLER DE COCINA PARA NIÑOS.
En el Centro Integrado de Formación Profesional de Segovia
Exhibición de Acrobacias con Pizzas por Lorenzo Herrero de Pizzería DUMBO.

MIERCOLES 15 FEBRERO 15:00 h.
XII CONCURSO NACIONAL DE JOVENES COCINEROS "CIUDAD DE SEGOVIA" COCINA EN MINIATURA.
Se desarrollará en el Centro Integrado de Formación Profesional de Segovia con entrega de trofeos al finalizar el concurso (entrada libre, degustación de productos).

JUEVES 16 FEBRERO 17:00 h.
VIII CONCURSO DE CORTE DE JAMÓN.
En EL PALACIO DE LA FLORESTA.
Degustación de Jamón de Guijuelo, entrada libre.

VIERNES 17 FEBRERO 17:30 h.
CATA DE VINOS Y CATA DE PRODUCTOS DE LA FAMILIA DYC (Gin tonic. Ginebra Larios 12).
En el Restaurante EL FOGÓN SEFARDI. Dirigida por la Asociación de Sumilleres de Segovia y Castilla y León.
(Bodegas Fuentespina y Viñedos de Nieva. Participación y entrada libre).

LUNES 20 FEBRERO
OFERTA POR EL XX ANIVERSARIO DE LA SEMANA DE COCINA SEGOVIANA.
Todos los MENÚS A 20 €.

MARTES 21 FEBRERO 18:00 h.
Los cocineros saldremos en el DESFILE DE LAS COMPARSAS DE CARNAVAL.
En la PLAZA MAYOR ayudaremos a la Asociación de Cocineros Segovianos a repartir EL TRADICIONAL POTAJE DE CARNAVAL.

MIERCOLES 22 FEBRERO 17:00 h.
VIII CONCURSO DE TIRADA DE CERVEZA.
En el HOTEL LOS ARCOS y patrocinado por cervezas MAHOU (entrada libre).

JUEVES 23 FEBRERO 09:00 h.
DÍA DE LA PROVINCIA.
Visita al Castillo de Castilnovo y comida en las Bodegas Fuentespina en Aranda de Duero.

DOMINGO 26 FEBRERO 20:30 h.
CENA DE CLAUSURA DE LA XX SEMANA DE COCINA SEGOVIANA.
En el restaurante LA COCINA DE SEGOVIA - HOTEL LOS ARCOS y homenaje a los hosteleros galardonados:

- Bar Pensión "La Aparecida" (Valverde del Majano):
  Ignacia Llorente Sastre.
- Restaurante Panorámico La Postal (Zamarramala - Segovia):
  Ignacio García Pérez.
- Bar Restaurante La Viña (San Rafael - El Espinar):
  Félix Santamaría Estévez y Asunción Pesquera González.

*Durante la XX Semana de Cocina Segoviana la AIHS promoverá actividades para recaudar fondos a favor de diversas ONGs de Segovia.

tierra de sabor
CASTILLA Y LEÓN

Durante la Semana de Cocina Segoviana, se instalará una carpa con productos tierra de sabor, productos utilizados, algunos de ellos, en la elaboración de estos menús.

MENÚS

tierra de sabor

CASTILLA Y LEÓN

Propietario:
Fundación Hispano-Mexicana Castilnovo

Director:
Gonzalo Ramón

Asador del Señor Conde Castillo de Castilnovo

Carretera SG 205, km 15.
40318 Condado de Castilnovo
SEGOVIA
Tel. 921 531 133

info@hotelcastilnovo.es

MENÚ

Para empezar:
· Jamón de Guijuelo.
· Chorizo de Cantimpalos.
· Quesos de Castilla y León.
· Menudillos de Cordero.

Nuestro primer plato:
· Judiones de La Granja.

La Especialidad de Castilnovo:
· 1/4 Lechazo de Castilla y León asado con ensalada de la huerta.

Dulce (a elegir):
· Helado de vainilla con chocolate caliente.
· Ponche segoviano al tequila.

Bebidas:
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12 .

Precio: 47 € IVA incluido

MENÚ

Entrantes:
· Gelatina de mosto y berberechos, ajoblanco malagueño y brocheta de langostino crujiente.
· Crema de Boletus de Soria, virutas de foie y espuma de Queso Castellano.

Primer plato:
· Alcachofas con almejas.

Pescado:
· Crepes rellenos de merluza y gambas sobre fondo de salsa verde con sus cocochas.

Segundo plato:
· Lasaña de perdiz roja con bechamel de torta de la Quesería de Celestino Arribas (Escalona del Prado) y confitura de tomate agridulce.

Postre:
· Mousse de mascarpone con espuma de café y arena de chocolate.

Bebidas:
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.
· Café y aguardiente.

Precio: 38 € IVA incluido

Duque

Propietario:
Duque, Maestro Asador de Segovia

Jefe de sala:
Tomás Herrero

Jefe de cocina:
Carlos Martín

Sumiller:
Gabriel Hernando

Duque

C/ Cervantes, 12.
40001 SEGOVIA
Tel. 921 462 487
Fax. 921 462 482

www.restauranteduque.es
info@restauranteduque.es

El Rancho DE LA ALDEGÜELA

MENÚ

Jefe de cocina:
Raimundo Sanz García

Jefe de sala:
Julio Santervás

Sumiller:
Julio Santervás

Aperitivos:

· Sardina marinada sobre masmalun de tomate y esencia de cítricos.
· Buñuelo de merluza y langostinos sobre patata confitada y crema de carabineros.

Primer plato:

· Arroz caldoso de faisán con aromas de monte.

Pescado:

· Atún

Sorbete:

· De cítricos con Fresa ácida y espuma de menta.

Carne:

· Lechazo de Castilla y León asado en nuestro horno de leña con ensalada de la huerta.

Postre:

· Parfait de chocolate y avellana sobre salsa de vainilla y jengibre con helado de regaliz.

Bebidas:

· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Vino a la carta.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años.
· Ginebra Larios 12.
· Pan y Licor.

Precio: 35 € IVA incluido + Vino

El Rancho de la Aldegüela

Plza. del Marqués de Lozoya, 3.
40160 Torrecaballeros
SEGOVIA
Tel. 921 401 060
Fax. 921 401 228

www.el-rancho.com
info@el-rancho.com

MENÚ

· Lechuguitas de temporada con pollo de corral y gambón, salteadas en mojo de soja y jerez.

· La tradicional matanza segoviana (corazón de lomo de la olla sobre migas de Chorizo de Cantimpalos y uva con crema de morcilla).

· Unidos mar y tierra en calamares y judiones pintos de Caballar.

· Crema de calabaza y perrechicos.

· Lomito de bacalao con salsa de hongos de El Espinar.

· Confitado y tostado nuestro Cochinillo de Segovia con confitura casera.

· El borrachito de Anís Castellana y helado de crema.

· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 36 € IVA incluido

RESTAURANTE La Hostería Ca, Techu

Propietario:
Jesús García

Jefe de sala:
Cristina Eliane Estévez

Jefe de Cocina:
Techu

La Hostería - Ca, Techu

C/ El Pilar, 20.
40400 El Espinar. SEGOVIA
Tel. 921 181 662

r_catechu@catechu.e.telefonica.net

HOTEL CÁNDIDO ****

Propietario:
Familia Cándido

Jefe de sala:
Juan Luis Olmos

Jefe de cocina:
Lorenzo Sanz

Sumiller:
Pablo Martín

Hotel Cándido - Pórtico Real

C/ Gerardo Diego s/n
40006. SEGOVIA
Tel. 921 413 972
Fax. 921 444 668

www.candidohotel.es
restaurante@candidohotel.es

MENÚ

tierra de sabor CASTILLA Y LEÓN

Aperitivo:
· Cremita tibia de almendras con gambas, uvas y arrope de Oporto.

Entrada:
· Ensaladita de sesos de Cochinillo de Segovia rebozados, cangrejos de río y salsa tártara.

Pescado:
· Lomito de Trucha asado sobre espárragos verdes a la parrilla.
(Vinagreta crujiente de frutos secos y queso curado de oveja)

Carne:
· Rabo de buey relleno de manitas de cerdo al Vino tinto de Arribes.
(Guarnición de invierno)

Postre:
· Torrija de leche caramelizada con Piñones del Carracillo.
· Petit fours y mignardises
(Pequeñas diversiones)

Bebidas:
· Vino D.O. Rueda Superior Blanco de Nieva.
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 40 € IVA incluido

MENÚ

tierra de sabor CASTILLA Y LEÓN

Entrante:
· Verduritas en tempura con ali-oli de marisco, olivas y chocolate.

Primer plato:
· Ensalada antiox de piña, fresas y kiwi con brotes de soja, vinagreta de frutos rojos y aceite de sésamo.

Segundo plato:
· Canelón de rape enlangostado sobre puré de mango con risotto de almejas a la marinera.

Cortante:
· Sorbete de mojito a la hierbabuena.

Tercer plato:
· Torres gemelas de Secreto Ibérico relleno de Granny Smith bañadas con crema de champiñones y suave espuma de espárragos verdes.

Postre:
· Charlota clásica con granizado de New Gin Tonic al caramelo.

· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Café.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 37,95 € IVA incluido
Menú + Circuito Salutem Per Aquam 80'': 52,90 € IVA incl.

Hotel Condes de Castilla

Propietario:
Familia Calvo Tejedor

Jefe de cocina:
Ángel Palomo de la Fuente

Jefe de sala:
Mariano Cuéllar Martín

Hotel Condes de Castilla
Restaurante-Asador
El Hidalgo

C/ José Canalejas, 5
40001. SEGOVIA
Tel. 921 463 529
Fax. 921 463 531

informacion@el-hidalgo.com
www.el-hidalgo.com
www.hotelcondesdecastilla.com

HOTEL
Puerta de Segovia

Propietarios:
Julián y Nicolás Herrero Miguel

Director:
Josefina de Andrés Martín

Jefe de cocina:
Tomás Martín Martín

Jefe de sala:
Jorge Municio Rodríguez

Hotel Puerta de Segovia

Ctra de Soria, 12
40196. La Lastrilla. SEGOVIA
Tel. 921 437 161 / 921 437 350

www.hotelpuertadesegovia.com
info@hotelpuertadesegovia.com

MENÚ

Aperitivo:
· Remolacha en tres texturas.

Primer Plato:
· Hojaldre relleno de menudillos de corral.

Segundo Plato:
· Lomo de dorada asado con tinta de sepia y caramelizado de setas y cebolla.

Tercer Plato:
· Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" cocinado a baja temperatura con reducción de agejas roble y grosellas.

Postre:
· Dulce en tres colores.

Vinos:
· Blanco Agejas.
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda .
· Tinto Ribera de Polendos.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 40 € IVA incluido

MENÚ

Aperitivo:
· Chupito de Borscht de remolacha y ave.

Entrante:
· Tosta de paté de berenjenas con tiras de salazón.

Primer plato:
· Brionates de verduras sobre aritos de cebolla en tempura con salsa de cerezas rojas.

Segundo plato:
· Milhoja de atún rojo y corvina con sus verduritas sobre salsa de nueces.

Cortante:
· Sorbete de mandarina con un toque de vodka.

Tercer plato:
· Strudel relleno de Ternera de Aliste con pasas, ciruelas y Piñones de Pedrajas de San Esteban al aroma de la menta.

Postre:
· Biscuit helado con frutas del mediterráneo y salsa de chocolate.

Bebidas:
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Café.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 39,95 € IVA incluido
Precio Menú + Circuito SPA 80'': 54,95 € IVA incl.

Hotel - Spa
La Casa Mudéjar
Hospedería

Propietario:
Familia Calvo Tejedor

Jefe de cocina:
Mariano Muñoz Díez

Jefe de sala:
Benito Merino Miguelañez

Hotel-SPA La Casa Mudéjar
El Fogón Sefardí Restaurante

C/ Isabel la Católica, 8
C/ Judería Vieja, 17-19
40001. SEGOVIA
Tel. 921 466 250
Fax. 921 466 238

info@lacasamudejar.com
www.lacasamudejar.com

MENÚ

Aperitivo:

· Brocheta de pulpo y melón.
· Saquitos rellenos de marisco.

Menú:

· Crema de Lentejas de la Armuña con Foie y panceta crujiente.

· Bacalao a la importancia con lascas de Ibérico de Salamanca y reflejos de cebollino.

· Escalopines de Presa Ibérica al aroma de Valtiendas con bouquet de la Huerta de Hontalbilla.

· Tulipa de helado de Miel Tierra de Sabor con nueces caramelizadas y coulís de menta.

· Café e infusiones.

· Mignardises.

De nuestra bodega:

· Blanco de Nieva D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 43 € IVA incluido

Director:
Juan Pablo Zahonero

Jefe de cocina:
Marco Antonio Llorente

Maitre:
Miguel Ángel Martín Prieto

Sumiller:
Elena López

La Cocina de Segovia
Hotel Los Arcos

Paseo Ezequiel González, 26
40002. SEGOVIA
Tel. 921 437 462
Fax. 921 428 161

www.lacocinadesegovia.es
reservas@lacocinadesegovia.es

MENÚ

Entrantes:

· Tartaleta de Pimientos asados del Bierzo con ventresca.
· Ravioli de mango caramelizado con foie.

Primer plato:

· Ensalada de Queso fresco de Burgos con Membrillo y vinagreta de frutos secos.

Segundo plato:

· Merluza en salsa verde con almejas y gambas.

Tercer plato (a elegir):

· Magret de Pato con salsa de arándanos con guarnición de verduritas de temporada.

· Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado con patatas panadera.

Postre:

· Canelones de mousse de chocolate.

Bebidas:

· Blanco de Nieva D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.
· Licores.

Precio: 38 € IVA incluido

Propietarios:
Hnos. García de Frutos

Jefe de sala:
Carlos de Julián

Jefe de cocina:
Alfonso García de Frutos

Sumiller:
Lino García de Frutos

La Codorniz.
Mesón Restaurante.

C/ Hnos. Barral, 1
40001. SEGOVIA
Tel. 921 463 897 / 921 463 904
Fax. 921 463 897

lacodorniz@restaurantelacodorniz.com
www.restaurantelacodorniz.com

CÁNDIDO
Mesonería de leyenda

MENÚ

Tierra de Sabor
CASTILLA Y LEÓN

Propietarios:
Familia Cándido

Jefe de sala:
Alberto López

Jefe de cocina:
Eduardo García

Sumiller:
Pablo Martín

Aperitivo:
· Cremita de setas silvestres con panna-cotta de tomillo y espinacas.

Entrante:
· Terrina de sardinas y Patata Tierra de Sabor con una vinagreta de chalotas y cebollino.

Pescado:
· Lomo de bacalao a la parrilla con salteado de cebolletas, tomates, aceitunas negras, alcaparras y perejil.

Carne:
· Carrillera de Cochinillo de Segovia crujiente con cigalas, alcachofas salteadas y una vinagreta de hierbas.

Postre:
· Nubes de Frambuesa con natillas.
· Petit-Fours y mignardises (Pequeñas diversiones).

Bebidas:
· Vino D.O. Rueda Superior Blanco de Nieva.
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 45 € IVA incluido

Mesón de Cándido

Plaza del Azoguejo, 5
40001. SEGOVIA
Tel. 921 425 911
Fax. 921 429 633

www.mesondecandido.es
candido@mesondecandido.es

MENÚ

Tierra de Sabor
CASTILLA Y LEÓN

Para empezar:
· Crema de espárragos blancos y Boletus de Soria con virutas de Jamón de Guijuelo.

Entrante:
· Tortita castellana con crujiente de pan y tomate concassé.

Primer plato:
· Pimientos rellenos del cantábrico en su tinta.

Segundo plato - El pescado:
· Medallón de congrio dorado y escabechado con frutos secos.

Tercer plato - La carne:
· Solomillo de cerdo tres campos con salsa española.

Postre:
· Mousse de chocolate sobre crema de frutos silvestres y nube de nata.

Vinos:
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Alarife – D.O. Ribera del Duero.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 35 € IVA incluido

La oficina
Mesón · Restaurante

Propietario:
ENRRACAR, S. L

Jefe de sala:
Felipe Aragoneses

Jefes de Cocina:
Carlos Martín y Enrique Plaza

Mesón Restaurante La Oficina

C/ Cronista Lecea, 10
40001. SEGOVIA
Tel y fax. 921 460 283
Cocina. 921 460 286

restaurantelaoficina@hotmail.es
www.restaurantelaoficina.com

NARIZOTAS
BAR-RESTAURANTE

Propietario:
José Luis Guijarro

Jefe de cocina:
Nacho Guijarro

Jefes de partidas:
Beto Rodríguez y Valter Lima

Jefe de sala:
Víctor Guijarro

Restaurante Narizotas

Plaza Medina del Campo, 2
40001. SEGOVIA
Tel. 921 462 679
Fax. 921 462 679

www.narizotas.net
narizotas@narizotas.net

MENÚ

Empezamos con...
· Ensalada templada de bacalao con aromas de Módena sobre mezclum de lechugas y crema de yogurt rojo.

Para seguir...
· Carrillada de Ternera de Aliste sobre hongos al ajillo con crujientes de zanahorias, remolacha y nido de cebolleta caramelizada.

Una cosa más...
· Pulpo en tempura de cerveza sobre cebolla frita, hilos de patata y aceite de pimentón picantito.

Comenzamos de una vez...
· Tosta de Queso y anchoa sobre crema fría de tomate, aceite de perejil y láminas de almendras tostadas.

Del mar...
· Lomos de gallo al vapor rellenos de langostino y verduritas con una mahonesa fina de mostaza verde.

El contraste es de...
· Cava con helado de limón.

Las carnes son de...
· Medallón de lomo de buey albardado de panceta ahumada.
· Rabo de toro con aromas de chocolate y sobre crema de olivas verdes.

El dulce y fresco final...
· Nido de hojaldre relleno de helado de Vino de la Ribera del Duero, leche quemada y contrastes de chocolates.

Bebidas que ponemos antes y durante...
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda / Vino Tinto Fuentespina Selección / D.O. Ribera del Duero / Cerveza Mahou / Agua Mineral Aquabona.

Los cafés y el licor al final...
· Café Montecelio Natural 100% / Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 37,95 € IVA incluido

MENÚ

Para abrir boca...
· Huevo poché de codorniz, tierra de hongos y royal de Foie.

Seguimos con...
· Ensalada de verduras de hoja, muslo de pintada confitada y bayas de granada aderezada con una vinagreta de fruta de la pasión.

A continuación...
· Corte de corvina breseada, papillot de caqui con toques cítricos y balsámicos.

De la tierra...
· Cochinillo de Segovia confitado y deshuesado, puré de manzana avainillada y jugo de naranja sanguina.

Como dulce final...
· Pasión por el chocolate.

Bebidas:
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 42 € IVA incluido

PARADORES

Parador de Segovia

Propietario (Segovia y La Granja):
Paradores de Turismo de España S.A.

Director (Segovia y La Granja):
Eduardo Ollé

Jefe de Comedor:
Pedro Lalaguna

Jefe de Cocina:
Sergio Muñoz

Ctra. de Valladolid s/n
40003. SEGOVIA
Tel. 921 443 737

www.parador.es / segovia@parador.es

Parador de La Granja

Jefe de Comedor:
Marcelino Cambeiro

Jefe de Cocina:
Javier Gómez

Sumiller:
Henar Puente

C/ Infantes, 3. 40100. Real Sitio de San Ildefonso. SEGOVIA
Tel. 921 010 750

www.parador.es / lagranja@paradores.es

Posada Real de las Vegas

Propietario:
Paula Cristina Ribeiro Velhinho

En la cocina:
Pako Muñoz

En la sala:
Paula Cristina Ribeiro Velhinho

MENÚ

Tierra de Sabor
CASTILLA Y LEÓN

Un Comienzo Ligero:
· Vichyssoise de rúcola con ensalada de centollo.

Del Mar y la Huerta:
· Ensalada de gambas confitadas con vinagreta de kumquats y crujiente de jengibre.

La receta de mi abuela en el siglo XXI:
· Lomito de bacalao gratinado con cebolla caramelizada, mayonesa y crema de Patatas Tierra de Sabor, sobre base de avellanas y ensalada de brotes.

De Campos de Castilla:
· Magret de pato cocido al vino de Oporto vintage con gratinado de Patatas Tierra de Sabor y Manzana reineta del Bierzo.

Un final dulce:
· Sinfonía de Fresas con salsa de aceitunas negras.

Bebidas:
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.

Café y licores:
· Café Cafento.
· Infusiones.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 40 € IVA incluido

Posada Real de las Vegas

C/ Ermita, s/n
40173. Requijada. SEGOVIA
A 6 Km. de Pedraza
Tel. 921 069 030 / 668 828 625
Fax. 921 069 728

www.posadalasvegas.es
info@posadalasvegas.es

MENÚ

Tierra de Sabor
CASTILLA Y LEÓN

Aperitivo:
· Tartar de verduras sobre carpaccio de calabaza y escabeche de Pichón de Tierra de Campos.

Entrante:
· Pasta fresca con carbonara de colmenillas y Trufa de Segovia.

Pescado:
· Congrio con salsa de azafrán y soufflé de Ajos de Vallelado.

Carne:
· Dim Sum de Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" con remolacha y mango.

Quesos:
· Quesos artesanos de Castilla y León.

Postre:
· Borracho con naranja y chocolate Guanaja 70% cacao.

Vinos de las jornadas:
· Blanco de Nieva D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou / Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 43 € IVA incluido

Otros vinos para nuestro menú:
· Blanco de Nieva D.O. Rueda.
· Tinto VIVENCIAS D.O.P Valtiendas.

Precio: 50 € IVA incluido

Restaurante Casa Silvano "Maracaibo"

Propietario:
Óscar Hernando

Jefe de sala:
Lidia del Val

Jefes de Cocina:
Aníbal Herrero y Candelas de Santos

Restaurante Casa Silvano Maracaibo

Paseo Ezequiel González, 25
40002. SEGOVIA
Tel. 921 461 545

www.restaurantemaracaibo.com
oscar@restaurantemaracaibo.com

Propietario:
Santiago Ortiz Casares

Jefe de sala:
Santiago Ortiz Casares

Jefe de cocina:
Carmen Ortiz Casares

Sumiller:
Luis Miguel García

Restaurante Casares

C/ Isabel La Católica, 1
40001. SEGOVIA
Tel. 921 461 751
Fax. 921 462 217

MENÚ

Entrantes:

· Milhojas de Cecina de León, Foie y queso sobre mermelada de higos.
· Crujientes de Morcilla de Burgos, Manzana reineta del Bierzo y Piñones de Pedrajas de San Esteban.
· Crema de calabaza con Garbanzos de Valseca fritos.

Pescado:

· Lomos de merluza al vapor sobre lecho de verduras y cremoso de guisantes.

Carne:

· Carrillera de cerdo ibérico guisada con Vino de Segovia.

Postre:

· Mousse de café y chocolate sobre galleta de canela y menta con fondo de arroz con Leche Tierra de Sabor.

Bebidas:

· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Café: Supercafé 100% Colombia natural.
· Licores: Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 36 € IVA incluido

MENÚ

Aperitivos:

· Perdiz escabechada sobre Pimiento asado del Bierzo, germinados y reducción de vinagre de Jerez.

Para empezar:

· Carpaccio de Boletus con mousse de Foie de Pato, Manzana reineta del Bierzo en dos texturas y salsa de mostaza antigua.

Seguimos con:

· Arroz negro con sepia y carabinero sobre ali-oli de cebollino.

El pescado:

· Taco de bacalao con pil pil, salsa de anchoas, almendra y aceite de albahaca.

La carne:

· Albóndigas estofadas de ciervo con espuma de queso ahumado y polvo de Jamón de Guijuelo.

La hora del dulce:

· Soufflé de chocolate caliente con cremoso de yogurt y galleta de higos con salsa toffee.

Para beber:

· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Torre de Barreda Syrah V.T. Castilla.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Café puro Colombia.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 42 € IVA incluido

Jefe de cocina:
Teodor Vaselinov

Sumiller:
Lucio del Campo

Restaurante Di-Vino

C/ Valdeláguila, 7
40003. SEGOVIA
Tel. 921 461 650

www.restaurantedivino.com
lucio@restaurantedivino.com

restaurante
el portón de javier

MENÚ

Picamos:
· Trigueros con Foie, Jamón Ibérico de Guijuelo y maiz.
· Chupito de caldo con guarnición.

Abrimos boca:
· Patatas Tierra de Sabor en crema con torreznos de careta de Cochinillo de Segovia.

Nuestra especialidad de arroces:
· Risotto de bacalao y langostino con queso suave.

Seguimos:
· Rodaballo sobre lecho de guisantes y espuma de mahonesa casera.

Continuamos:
· Punta de solomillo de buey con salsa Pedro Ximénez y fardo de verduras.

Casi terminamos:
· Tosta de selección de quesos y mermelada de tomate.

Finalizamos:
· Espuma de turrón con sopa de coco y trufa.

Bebidas:
· Blanco de Nieva D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

· Surtido de panes.
· Café Dromedario 100% natural.

Precio: 39 € IVA incluido

Propietario:
Beatriz Martín Ballesteros
Javier González Zúñiga

Jefes de cocina:
Javier González & Daniel Hernández

Jefe de sala:
Beatriz Martín

El Portón de Javier

C/ Villacastín, 30.
40142. Marugán. SEGOVIA
Tel. 921 196 141
Fax. 921 196 141

www.elportondejavier.com
restaurante@elportondejavier.com

MENÚ

· Croquetas caseras de arroz con bogavante.
· Alcachofas de temporada con huevos rotos y Jamón Ibérico de Bellota de Guijuelo.

· Ensalada de gallo ibérico escabechado con Foie fresco y caramelo de P. X.

· Taco de bacalao con torrija de pulpa de tomate fresco y aceite de oliva.

A elegir:
· Lomo de ciervo a la plancha con reducción de vino tinto, frutas rojas y virutas de patata.
· Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado de nuestra corte y hornada.

Postre:
· Esponjoso de chocolate sobre crema irlandesa con crujiente de praliné.

Vinos:
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Tinto del Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

· Cafés e infusiones y orujos varietales de nuestra bodega.

Precio: 49,50 € IVA incluido

José María

Propietario:
José Mª Ruíz Benito

Jefe de sala:
Fulgencio Galindo

Jefe de cocina:
Manuel Soriano

Restaurante José María

C/ Cronista Lecea, 11
(Junto a Plaza Mayor)
40001. SEGOVIA
Tel. 921 461 111 / 921 466 017

reservas@rtejosemaria.com
correo@rtejosemaria.com
www.rtejosemaria.com

LA CONCEPCIÓN
RESTAURANTE

Propietario:
Nicolás Fernández Sutil

Jefe de sala:
Marta Gómez Garrido

Jefe de cocina:
Nicolás Fernández Sutil

Sumiller:
Laura Herráez Suárez

Restaurante La Concepción

Plaza Mayor, 15
40001. SEGOVIA
Tel. 921 460 930
Fax. 921 460 931

www.restaurantelaconcepcion.com
laconcepcion@restaurantelaconcepcion.com

MENÚ

tierra de sabor
CASTILLA Y LEÓN

· Mousse de Queso de Cabra sobre infusión de tomates asados al orégano.

· Sardinas marinadas sobre Fresas a la plancha y ajoblanco con aceite ahumado.

· Ensalada de Codornices escabechadas.

· Crema de Alubias pintas de la Bañeza con albóndiga crujiente de Morcilla, galleta de reineta y aceite de naranja.

· Soufflé de txangurro al estragón con langostino crujiente, ali-oli ligero de frutas y aceite de pimentón.

· Carrillada de Ternera de Aliste estofada sobre Patatas de Tierra de Sabor confitadas.

· Raviolis de mango con sopa de chufa y helado de cáscara de limón.

· Capuchino de café al azafrán.

· Agua Mineral Aquabona.
· Monteblanco.
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Ramón Bilbao.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 50 € IVA incluido

MENÚ (para 2 personas)

tierra de sabor
CASTILLA Y LEÓN

Entrante:
· Paté de la casa con salsa de grosellas.
· Cecina de ciervo regada con aceite de oliva.

Segundo plato:
· Chuletón de buey a la piedra con patata asada rellena.

Postre:
· Flan de Queso fresco de Burgos al estilo tradicional acompañado de tulipa con nuestro helado cremoso.

Bebidas:
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Rubén Ramos D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.
· Café y licor.

Precio: 54 € dos personas IVA incluido

Restaurante
La Matita

Jefes de sala:
Jesús Martín Muñoz
Primitivo Martín Muñoz

Jefe de cocina:
José Martín Muñoz

Restaurante La Matita

Ctra. de Soria, km. 162
Collado Hermoso. SEGOVIA
Tel. 921 403 077 / 921 403 140

www.restaurantelamatita.com

Propietario:
Daniel Alonso Zorrilla

Restaurante La Venta Vieja

Ctra. N-603, km. 80
40421. Ortigosa del Monte
SEGOVIA
Tel. 921 489 164
Fax. 921 489 197

www.laventavieja.es

MENÚ

Entrantes:

· Trifásico compuesto de:
- Morritos de Cerdo con Setas del campo.
- Revuelto de Morcilla con patatas paja y Piñones de Villaverde de Íscar.
- Garbanzos de Polendos guisados al estilo Segovia.

Para continuar:

· 2º Plato:
- Pimientos del Piquillo rellenos de marisco.

· 3er. Plato:
- Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno, con ensalada de temporada.

· Postre:
- Tarta Ponche Segoviano con helado de leche merengada.

Bebidas:

· Blanco de Nieva D.O. Rueda.
· Tinto Viña Mayor (D.O. Ribera del Duero).
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.

Café y licores:

· Whisky DYC Pure Malt.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.

Precio: 45 € IVA incluido

MENÚ

Aperitivo:

· Tartaleta de chocolate a la pimienta rosa con mousse de oca.

Primero:

· Trucha del Vivar de Fuentidueña en carpaccio acompañada de arco iris de tubérculos.

Segundo:

· Risotto de trigueros y Boletus de Soria con uvas negras.

Cortante:

· Cocktail de Gin Tonic con bayas de enebro y regaliz.

Tercero:

· Finos Solomillos de Pato de Cascajares con langostinos al PX.

Postre:

· Canutillos de mango con crujiente de mandarina.

Bebidas:

· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda.
· Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero.
· Cerveza Mahou.
· Agua Mineral Aquabona.
· Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12.
· Café.

Precio: 34 € IVA incluido

RESTAURANTE ASADOR

Propietario:
Kamadhenu S.L

Jefe de sala:
Alfonso Mateo Polo

Sommelier:
Ismael Sánchez Jiménez

Jefe de cocina:
Pablo Yague Muñoz

Jefe cuarto frío:
Iñaki Llorente Manso

Restaurante Panorámico La Postal

C/ Sacramento, 22
40196. Zamarramala
SEGOVIA
Tel. 921 120 329

www.restaurantelapostal.com
facebook.com/restaurantelapostal.es

venta Magullo
Complejo Hostelero

MENÚ

Gestión y dirección:
Osan Hostelera S. L

Chef ejecutivo:
Óscar Calle San Blas

Sumiller:
Ángel Peña Martín

Jefe de sala:
Alberto López González

Jefe de cocina:
Pedro Etreros

Para abrir boca...
· Yogur de ventresca con coulis de Pimientos asados del Bierzo, aceite de albahaca y crujientes.

Continuamos con...
· Raviolis de Perdiz de tiro guisada a las uvas en caldo de hongos y Piñones de Villaverde.

De primer plato...
· Huevo de corral cremoso con Patata Tierra de Sabor, pisto y pan.

De nuestros mares...
· Lomo de lubina salvaje con Cebolletas de Sanchonuño y salsa de aceitunas negras.

De la tierra...
· Carne Morucha de Salamanca estofada al Vino de la Ribera del Duero con encurtidos y trinchant de patata.

Nuestros quesos...
· De la región en paleta de pintor.

Un momento dulce...
· Milhojas crujientes de vainilla bourbon y toffee salado.

Para terminar...
· Pequeños dulces para el café.

Bodega...
· Blanco Nieva Verdejo D.O. Rueda / Vino Tinto Fuentespina Selección D.O. Ribera del Duero / Cerveza Mahou / Agua Mineral Aquabona / Whisky Dyc 8 años y Ginebra Larios 12 / Cafés 100 % tueste natural Montecelio.

Precio: 40 € IVA incluido

Venta Magullo Complejo Hostelero

Ctra. de Soria - Plasencia s/n
40196. La Lastrilla. SEGOVIA
Tel. 921 435 011
Fax. 921 440 763

www.ventamagullo.es
info@ventamagullo.es

Asador del Señor Conde Castillo de Castilnovo
Carretera SG 205, km 15.
40318. Condado de Castilnovo. Segovia.
Tel. 921 531 133.

Duque
C/ Cervantes, 12.
40001. Segovia.
Tel. 921 462 487 / Fax. 921 462 482.

El Rancho de la Aldegüela
Plza. del Marqués de Lozoya, 3.
40160. Torrecaballeros. Segovia.
Tel. 921 401 060 / Fax. 921 401 228.

La Hostería - Ca, Techu
C/ El Pilar, 20.
40400. El Espinar. Segovia.
Tel. 921 181 662.

Hotel Cándido - Pórtico Real
C/ Gerardo Diego s/n.
40006. Segovia.
Tel. 921 41 39 72 / Fax. 921 44 46 68.

Hotel Condes de Castilla - Restaurante Asador El Hidalgo
C/ José Canalejas, 5.
40001. Segovia.
Tel. 921 463 529 / Fax. 921 463 531.

Hotel Puerta de Segovia
Ctra de Soria, 12.
40196. La Lastrilla. Segovia.
Tel. 921 437 161 / 921 437 350.

Hotel-SPA La Casa Mudéjar. Restaurante El Fogón Sefardí
C/ Isabel la Católica, 8. C/ Judería vieja, 17-19.
40001. Segovia.
Tel. 921 466 250 / Fax. 921 466 238.

La Cocina de Segovia. Hotel Los Arcos
Paseo Ezequiel González, 26.
40002. Segovia.
Tel. 921 437 462 / Fax. 921 428 161.

La Codorniz. Mesón Restaurante
C/ Hnos. Barral, 1.
40001. Segovia.
Tel. 921 463 897 / 921 463 904 / Fax. 921 463 897.

Mesón de Cándido
Plaza del Azoguejo, 5.
40001. Segovia.
Tel. 921 425 911 / Fax. 921 429 633.

Mesón Restaurante La Oficina
C/ Cronista Lecea, 10.
40001. Segovia.
Tel. y Fax. 921 460 283 / Cocina. 921 460 286.

Restaurante Narizotas
Plaza Medina del Campo, 2.
40001. Segovia.
Tel. 921 462 679 / Fax. 921 462 679.

Parador de Segovia y La Granja
Ctra. de Valladolid, s/n.
40003. Segovia.
Tel. 921 443 737.

C/ Infantes, 3.
40100. Real Sitio de San Ildefonso. Segovia.
Tel. 921 010 750.

Posada Real de las Vegas
C/ Ermita, s/n.
40173. Requijada. Segovia (a 6 Km. de Pedraza).
Tel. 921 069 030 / 668 828 625 / Fax. 921 069 728.

Restaurante Casa Silvano "Maracaibo"
Paseo Ezequiel González, 25.
40002. Segovia.
Tel. 921 461 545.

Restaurante Casares
Isabel la Católica, 1.
40001. Segovia.
Tel. 921 461 751 / Fax. 921 462 217.

Restaurante Di-Vino
C/ Valdeláguila, 7.
40003. Segovia.
Tel. 921 461 650.

El Portón de Javier
C/ Villacastín, 30.
40142. Marugán. Segovia.
Tel. 921 196 141 / Fax. 921 196 141.

Restaurante José María
C/ Cronista Lecea, 11. (Junto a Plaza Mayor).
40001. Segovia.
Tel. 921 461 111 / 921 466 017.

Restaurante La Concepción
Plaza Mayor, 15.
40001. Segovia.
Tel. 921 460 930 / Fax. 921 460 931.

Restaurante La Matita
Ctra. de Soria. Km. 162.
Collado Hermoso. Segovia.
Tel. 921 403 077 / Fax. 921 403 140.

Restaurante La Venta Vieja
Ctra. N-603, km. 80.
40421. Ortigosa del Monte. Segovia.
Tel. 921 489 164 / Fax. 921 489 197.

Restaurante Panorámico La Postal
C/ Sacramento, 22.
40196. Zamarramala. Segovia.
Tel. 921 120 329.

Venta Magullo Complejo Hostelero
Ctra. de Soria - Plasencia. s/n.
40196. La Lastrilla. Segovia.
Tel. 921 435 011 / Fax. 921 440 763.

CASTILLA Y LEÓN

Durante la Semana de Cocina Segoviana, se instalará una carpa con productos tierra de sabor, productos utilizados, algunos de ellos, en la elaboración de estos menús.

Organiza:

Patrocinadores del XII Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros:

Centro Integrado de Formación Profesional de Segovia | Royal | Segofood | Supreme Delicatessen | Copesco | Cacao Barry | Nata Debic | Asociación de Cocineros Segovianos

Colaboran:

El Adelantado de Segovia | Imprenta Rabalán | Asociación Provincial de Fabricantes y Expendedores de Pan Segovianos | Fundación Centro Nacional del Vidrio | Publicaciones Marbel | Fundación Don Juan de Borbón