

RESTAURANTE EL PORTÓN DE JAVIER

C/ Villacastín, 28-30
40142 Marugán (Segovia)
Tel. 921 196 141



Comenzamos

Hojas en brik con queso fresco y vinagreta de frutos secos

Seguimos

Bacalao con salsa de puerros y langostinos salteados

Continuamos

Escalope de carrillera de ternera estofada con verduras

Nos endulzamos

Espuma de yogurt de oveja

Bebida

Tinto Ribera Lagar de Isilla
o
Blanco Rueda Monteospina
Agua Bezoya
Pan
Café Dromedario

MESÓN-RESTAURANTE LA OFICINA

Cronista Lecea, 10
40001 Segovia
Tel. 921 460 283



Primer plato

Sopa castellana
Judiones de La Granja
o Ensalada

Segundo plato

Cochinillo asado Marca de Garantía

Postre

Ponche segoviano
Pan, Agua, Vino y Café

RESTAURANTE EL HIDALGO

C/ José Canalejas, 5
40001 Segovia
Tel. 921 463 529



Entrante

Canoa de endivia de Sanchoño
Rellena de pisto de verduras con virutas de queso de Espirido

Primer plato

Huevos rotos sobre patatas de Fuentepelayo
y pétalos de chorizo de Cantimpalos

Segundo plato a elegir

Nuestro cochinillo segoviano asado en horno de leña
o
Milhoja de lomo de trucha despinada
con láminas de jamón y salsa segoviana

Postre

Nuevo ponche de Segovia "Revisado"

Oinoké de vino de la casa
Café

MESÓN LOS GASCONES

Padre Claret, 14
40001 Segovia
Tel. 921 421 095



Aperitivo de la casa

Sopa castellana o judiones de La Granja

Cochinillo asado

Tarta ponche

Blanco de Rueda
Tinto de la Ribera del Duero

Café

RESTAURANTE LA CODORNIZ

C/ Hermanos Barral, 3
40001 Segovia
Tel. 921 463 897



Judiones de La Granja

Cochinillo asado de Segovia Marca de Garantía
con ensalada

Ponche segoviano con helado

Vino de la Ribera del Duero
Agua mineral

RESTAURANTE LA CUEVA DE SAN ESTEBAN

C/ Valdeláguila, 15
40003 Segovia
Tel. 921 460 982



Judiones de La Granja con su tradicional guarnición

Rabo de toro al vino con patatas fritas

Tarta de queso casera

Vino Torre de Barreda Syrah V.T. Castilla
Agua

RESTAURANTE LA TAURINA

Plaza Mayor, 8
40001 Segovia
Tel. 921 460 901



Degustación de morcilla y chorizo fritos

Judiones de La Granja o sopa castellana

Cochinillo asado con patatas fritas

Macedonia de frutas o postre casero

Tinto Ribera de Polendos o Agua

RESTAURANTE LAGO

Avda. Juan de Borbón y Battemberg, 47
40004 Segovia
Tel. 921 420 059



Salchichón
Queso
Chorizo de la olla
Lomo de la olla
Lacón

Cochinillo asado Marca de Garantía
con ensalada

Flan casero

Pan, Vino y Agua de mesa

RESTAURANTE LA COCINA DE SEGOVIA

C/ Ezequiel González, 26
40002 Segovia
Tel. 921 437 462



Cazuelitas de:

Sopa castellana estilo siglo XV
Judiones de la Granja con apañío
Setas del bosque de Guadarrama

Carrilleras de ternera estofadas al cacao

Tarta ponche de Segovia con helado de turrón

Café

Bodega:

Agua mineral
Vino tinto RD Fuentespina Granate

MENÚ GASTRONÓMICO 25 ANIVERSARIO

Del 1 de agosto al 31 de diciembre de 2010





El próximo día 6 de diciembre de 2010 nuestra ciudad cumplirá 25 años como Ciudad Patrimonio de la Humanidad, título que en esta fecha le fue otorgado por la UNESCO.

Para celebrar este aniversario, el Ayuntamiento de Segovia ha preparado un extenso programa de actividades que incluye conferencias, exposiciones, publicaciones y un amplio abanico de concursos, sorteos, etcétera que necesitan de la participación de todos los segovianos.

La Concejalía de Patrimonio Histórico y Turismo, a través del Área de Turismo, ha coordinado también otras propuestas de las diversas concejalías para conmemorar este acontecimiento, trascendental en la Historia de nuestra ciudad. Asimismo, en colaboración con la Asociación de Industriales Hosteleros Segovianos (AIHS), dieciséis restaurantes cuentan en sus cartas, desde el 1 de agosto al 31 de diciembre, con un menú conmemorativo de este evento por un precio especial de 25 euros (iva incluido).

Además presentando la factura del menú gastronómico 25 Aniversario en el Centro de Recepción de Visitantes obtendrá tarifa reducida en visitas guiadas, audioguías, Casa Museo Antonio Machado, Centro Didáctico de la Judería y Puerta de San Andrés.

Animamos a todos los ciudadanos a degustar estos menús y les invitamos a sumarse a estas celebraciones y a participar en los actos que con tanta ilusión hemos programado para que, de nuevo, hagamos evidente el hecho de que Segovia es una ciudad sustentada por su patrimonio más valioso: las gentes que la habitan.

RESTAURANTE AQUEDUCTO

Avda. del Padre Claret, 2
40001 Segovia
Tel. 921 436 912



Primer plato

Cóctel de morcilla de Cantimpalos con piñones y naranja confitada

Segundo plato

Trucha de Valsaín rellena de jamón con salsa de vino

Postre

Crep relleno de ponche segoviano

Agua o copa de vino Ribera del Duero
Pan

El postre se podrá sustituir por café

MESÓN DE CÁNDIDO

Azoguejo, 5
40001 Segovia
Tel. 921 425 911

Oferta aplicable únicamente los viernes por la noche.



Degustación de quesos de Castilla y León

Lasaña de jamón de Guijuelo y verduras de temporada

Cochinillo asado al estilo de Cándido

Torrija de leche caramelizada con helado de chocolate

Vino joven de la Ribera del Duero

Café

MESÓN CASA VICENTE

C/Colón, 1
40001 Segovia
Tel. 921 462 541



Menú degustación

Sopa castellana

Judiones de La Granja

Cochinillo de Segovia asado en nuestro horno

Cordero asado con patatas fritas

Ponche segoviano

Jarra de vino de Valtiendas, Agua mineral y Pan.
(El resto de bebidas se cobrarán aparte del menú)

RESTAURANTE CONVENTO DE MÍNIMOS

C/ Valdeláguila, 3
40003 Segovia
Tel. 921 460 998



Judiones de La Granja o Ensalada mixta

Cochinillo asado o Entrecot

Flan de queso

Tinto Ribera de Polendos, Agua

RESTAURANTE DI-VINO

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



Garbanzos de Valseca guisados con manitas

Lechoncito deshuesado sobre patatas a lo pobre

Leche frita

Vino Torre de Barreda Syrah V.T. Castilla
Agua

MESÓN EL CORDERO

C/del Carmen, 4-6
40001 Segovia
Tel. 921 463 346



Para compartir

Pimientos asados con bonito
Chorizo y morcilla fritos

Continuamos con

Cazuelita de judiones con oreja y chorizo
Morcillo de choto con puré de manzana reineta

Postre

Tarta de frutas sobre hojaldre

Bebida

Agua mineral, Botella de vino, Café

RESTAURANTE EL FOGÓN SEFARDÍ

C/ Isabel La Católica, 8 y Judería Vieja, 17-19
40001 Segovia
Tel. 921 466 250



El Fogón Sefardí
Restaurante

Primer plato

Ensalada de garbanzos de Valseca y queso de Armuña con vinagreta de achicoria "La Niña"

Segundo plato a elegir

Medallones de solomillo de Duroc de Fuentepelayo con hongos, trufas y pasas del Terminillo al estilo Enrique IV

o
Pimiento rojo de la huerta del Puente de la Estrella relleno de trucha del río Moros a la segoviana

Postre

Arroz con leche al estilo de Zamarramala

Oinoké de vino de la casa

ORGANIZA



RESTAURANTES PARTICIPANTES



www.segovia25aniversario.com

www.turismodesegovia.com

SEGOVIA! 25 años
CIUDAD PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

VIAJES ILUMINA EL CIELO