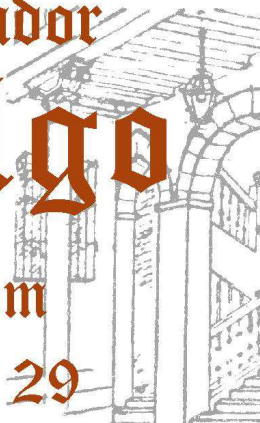


Restaurante - Asador
El Hidalgo

www.el-hidalgo.com
reservas 921 46 35 29



RESTAURANTE-ASADOR "EL HIDALGO"
CELEBRACIONES 2014

Segovia, Enero de 2014

Estimados señores:

Nos ponemos en contacto con ustedes para ofrecerles nuestros servicios de restaurante para posibles celebraciones que necesiten realizar.

Les ofrecemos los menús que hemos confeccionado que esperamos sean de su agrado, rogamos no duden en comunicarse con nosotros ante cualquier cambio que deseen realizar sobre ellos.

Pueden combinar los platos de los diferentes menús, añadiendo o eliminando aquellos que deseen, y confeccionando así un menú a su gusto del que les ofreceremos presupuesto encantados.

Saludos Cordiales:

Raquel Calvo
Directora Financiera

RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – CELEBRACIONES 2014



“MENU DE LA TIERRA”

Entrantes para Compartir:

*Tosta de Paté de Boletus con Reducción Caramelizada de Oporto
Ensalada de Endivias con Virutas de Ibérico y
Salsa de Tumaca*

Entrecot con Salsa de Pimienta

ó

Cochinillo Asado en Nuestro Horno de Leña

ó

Canelones Gratinados de Trucha a la Segoviana

Ponche de Segovia

Vino de la Casa

Café

Precio: 22,50 € (I.V.A. Incluido)
Suplemento Cordero: 6,00 € (I.V.A. Incluido)

Hotel Condes de Castilla* - Restaurante El Hidalgo**
José Canalejas, 5 40001 Segovia Telef.: 921463529 Fax: 921463531
www.hotelcondesdecastilla.com www.el-hidalgo.com
info@hotelcondesdecastilla.com

RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – CELEBRACIONES 2014



“MENU ESPECIAL CELEBRACIONES 2014”

Tacita de Crema de Champiñones con Virutas de Ibérico

Entrantes para Compartir:

*Croquetas de Salmón y Bacalao
Cestito de Verduritas en Tempura con Vinagreta de Melocotón*

*Carrillada de Aliste sobre Cremoso de Patata con Krispies de Cebolla y Tostón de Plátano
Crujiente con Chocolate Amargo y Espuma de Zanahoria
(Receta inspirada en la tapa Ganadora del Primer Premio Jurado Popular y Tierra de Sabor
en el concurso Detapas por Segovia 2013)*

Brazo de Gitano Relleno de Crema con Salsa de Chocolate

*Pérez Veros D.O. Ribera del Duero - Segovia
Martín Verastegui Verdejo
Café*

Precio: 24,95 € (I.V.A. Incluido)

RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – CELEBRACIONES 2014



“MENU ACUEDUCTO”

Entrantes para Compartir:

*Huevos Estrellados con Virutas de Jamón Ibérico
Salteado de Setas Silvestres, Hongos de Valsain, Champiñón y
Gambas con aroma de Tomillo de las Hoces
Ensalada Templada de Hojas Tiernas con Pimientos del Piquillo Confitados
y Gambas Crujientes al aroma de Albahaca*

*Secreto de Ibérico Relleno de Pimientos del Piquillo y Queso Curado
con Salsa Española al Oporto*

*ó
Bacalao con salsa de Ciruelas Rojas*

Tarta Charlota de Mango con Gelatina de Piña

*Pérez Veros D.O. Ribera del Duero - Segovia
Martín Verastegui Verdejo
Café*

Precio: 29,95 € (I.V.A. Incluido)

RESTAURANTE-ASADOR "EL HIDALGO" – CELEBRACIONES 2014



"MENU DEL PALACIO"

Tacita de Brandada de Bacalao sobre Lecho de Pimientos del Piquillo Confitados y Cebolla Caramelizada

Lomo de Rodaballo sobre Lecho de Trigueros y Cebolla con Salsa de Cítricos

*Hojaldritos Rellenos de Cochinillo Confitado y Manzana Caramelizada con aroma de Pedro Ximénez y Brocheta de Frutos Crujientes
(Receta Inspirada en la Tapa Ganadora del Accesit Decalles 2013)*

Pastel Relleno de Calabaza y Chocolate cubierto de Yema Caramelizada

*Pérez Veros D.O. Ribera del Duero - Segovia
Blanco Nieva D.O. Rueda - Segovia
Café y Licor de la Casa*

Precio: 34,90 € (I.V.A. Incluido)

"MENU: EN UN LUGAR DE SEGOVIA DE CUYO NOMBRE NO PUEDO OLVIDARME"

*Tacita de Vichyssoise sobre Risoto de Boletus con crujiente de Ibérico
(Receta Inspirada en la Tapa Decuchara 2013)*

*Tosta de Pan de Segovia bajo Secreto de Ibérico Crujiente Relleno de Manzana a la Menta con Salsa de Ciruelas y Oporto
(Receta Inspirada en la Tapa Ganadora Segopincho 2012)*

Sorbete de Mojito a la Hierbabuena

Milhoja de Rape con Láminas de Piña Natural Caramelizada y Salsa de Almendras al Pedro Ximénez

Solomillo de Choto con Salsa de Foie

Soufflé de Chocolate en dos Texturas

*Pérez Veros D.O. Ribera del Duero - Segovia
Blanco Nieva D.O. Rueda - Segovia
Café y Licor de la Casa*

Precio: 39,95 € (I.V.A. Incluido)