



## ***RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” NAVIDAD 2016/2017***

*Segovia, Octubre de 2016*

*Estimados señores:*

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

*Especialmente de cara a la próximas Fiestas Navideñas, 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.*

*Aprovechamos la ocasión para desearles unas Fiestas Navideñas llenas de felicidad para ustedes y los suyos.*

*Saludos Cordiales:*

*Raquel Calvo  
Directora Financiera*

---

**Hotel Condes de Castilla\*\*\* - Restaurante El Hidalgo**  
**José Canalejas, 5 40001 Segovia Telef.: 921463529 Fax: 921463531**  
[www.hotelcondesdecastilla.com](http://www.hotelcondesdecastilla.com) [www.el-hidalgo.com](http://www.el-hidalgo.com)  
[info@hotelcondesdecastilla.com](mailto:info@hotelcondesdecastilla.com)

# **RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – NAVIDAD 2016/2017**



## **“CAMPANA SOBRE CAMPANA”**

### **Entrantes para Compartir:**

Croquetas de Salmón y Bacalao  
Bastoncitos de Verduras al Parmesano  
Revuelto Imperial de Trigueros coronado con Salmón Marinado

---

Entrecot con Salsa de Pimienta

ó

Cochinillo Asado en Nuestro Horno de Leña

ó

Taquitos de Salmón con Salsa de Albahaca

---

Ponche de Segovia

Vino de la Casa

Café

Dulces Navideños

**Precio: 26,00 € (I.V.A. Incluido)**

---

**Hotel Condes de Castilla\*\*\* - Restaurante El Hidalgo**  
**José Canalejas, 5 40001 Segovia Telef.: 921463529 Fax: 921463531**  
[www.hotelcondesdecastilla.com](http://www.hotelcondesdecastilla.com) [www.el-hidalgo.com](http://www.el-hidalgo.com)  
[info@hotelcondesdecastilla.com](mailto:info@hotelcondesdecastilla.com)

# **RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – NAVIDAD 2016/2017**



## **MENÚ ESPECIAL NAVIDAD**

### *Para Empezar:*

Chupito de Crema de Hongos con Queso de Valdeón

---

### *Continuamos con un Pescado:*

Korokke de Kabracho con Pasta Wonton y Espuma de Sashimi

(Primer Premio AIHS a la Tapa más Innovadora 2016)

(Primer Premio del Jurado Profesional AIHS 2016)

---

### *Un Sorbete, ideal para el cambio de Sabor:*

Sorbete de Sake con un toque de Wasabi

---

### *Seguimos con una Carne muy especial:*

Solomillo de Ibérico Relleno con sus Verduritas sobre Salsa de

Valtiendas y Frutos del Bosque

---

### *Y de Postre:*

Galleta de Mousse de Avellana sobre Crema de Menta con Krispies Crujientes

Diablo Cojuelo 6M (Tempranillo, Pesquera de Duero)

Blanco Martín Verástegui (Verdejo, Castilla y León)

Café y Licor de la Casa

Dulces Navideños

**Precio: 36,00 € (I.V.A. Incluido)**

**Promoción Navidad: si reserva su comida o cena de Navidad con este menú, les invitamos a disfrutar de nuestro SPA “Salutem Per Aquam”.\***

**\*Promoción válida entre el 11 de diciembre de 2016 y el 8 de enero de 2017**

**\* Un vale regalo por cada grupo de 20 comensales mínimo**

**Hotel Condes de Castilla\*\*\* - Restaurante El Hidalgo**

**José Canalejas, 5 40001 Segovia Telef.: 921463529 Fax: 921463531**

[www.hotelcondesdecastilla.com](http://www.hotelcondesdecastilla.com) [www.el-hidalgo.com](http://www.el-hidalgo.com)

[info@hotelcondesdecastilla.com](mailto:info@hotelcondesdecastilla.com)

# **RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – NAVIDAD 2016/2017**



## **“EL TAMBORILERO”**

**Entrantes para Compartir:**

Revuelto de Morcilla y Manzana Caramelizada con Frutos Secos

Ensalada de Hojas Tiernas con Frutas de Temporada,

Gulas al Ajillo y Vinagreta de Nueces

Pastel de Puerros con Beicon

---

Pato con Salsa de Ciruelas Pasas

ó

Lomo de Bacalao con Salsa de Puerros

---

Tarta de Tres Chocolates con Crujientes

Pérez Veros (D.O. Ribera del Duero, Segovia)

Blanco Martín Verástegui (Verdejo, Castilla y León)

Café y Cava

Dulces Navideños

**Precio: 29,95 € (I.V.A. Incluido)**

---

**Hotel Condes de Castilla\*\*\* - Restaurante El Hidalgo**  
**José Canalejas, 5 40001 Segovia Telef.: 921463529 Fax: 921463531**  
[www.hotelcondesdecastilla.com](http://www.hotelcondesdecastilla.com) [www.el-hidalgo.com](http://www.el-hidalgo.com)  
[info@hotelcondesdecastilla.com](mailto:info@hotelcondesdecastilla.com)

# **RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – NAVIDAD 2016/2017**



## **“LOS PECES EN EL RIO”**

### **Entrantes para Compartir:**

Huevos Estrellados con Virutas de Ibérico  
Chupachus de Villaroyse de Ave con Foie  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Brandada de  
Bacalao y Gambas sobre Salsa Roja

—————  
Gefilte Fish con Risotto de Marisco sobre  
Plancton Marino

*(Tapa Ganadora Concurso Decalles 2016)*

—————  
Carrillada de Aliste sobre Cremoso de Patata  
Trufada con Krispies de Cebolla

—————  
Yogurt Griego sobre Compota  
de Zanahoria

Pérez Veros (D.O. Ribera del Duero, Segovia)  
Blanco Martín Verástegui (Verdejo, Castilla y  
León)

Café y Licor de la Casa  
Dulces Navideños

**Precio: 38,00 € (I.V.A. Incluido)**

## **“COPLAS DE NAVIDAD”**

### **Entrantes para Compartir:**

Milhoja Tumbada de Tomate, Aguacate y  
Endivias con Emulsión de Vinagre de Módena  
Salteado de Setas Silvestres, Hongos de Valsaín,  
Champiñón y Gambas con aroma de  
Tomillo de las Hoces

Surtido de Croquetas de Boletus, de Salmón  
y de Gambón al Ajillo

—————  
Milhoja de Rape con Láminas de Piña Natural  
Caramelizada y Salsa de Almendras

ó  
Solomillo de Choto con Salsa de Foie

—————  
Creppes Rellenos de Helado de Mandarina  
sobre Chocolate Caliente

Claudia Frizzante (100% Verdejo)  
López de Haro Crianza (D.O.Ca. Rioja. 100%

Tempranillo)  
Café y Licor de la Casa  
Dulces Navideños

**Precio: 43,50 € (I.V.A. Incluido)**