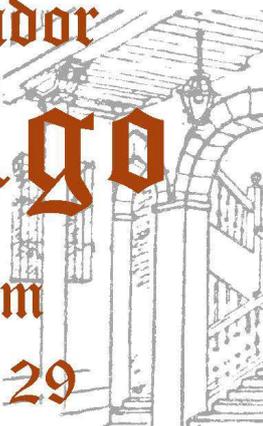


Restaurante - Asador El Hidalgo



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

RESTAURANTE-ASADOR "EL HIDALGO" CELEBRACIONES 2018

Segovia, Enero de 2018

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 2018



“MENÚ DE LA TIERRA “

Entrantes para Compartir:

Croquetas de Salmón y Bacalao
Ensalada de Temporada
Revuelto a la Segoviana

Entrecot con Salsa de Pimienta

ó

Taquitos de Salmón con Salsa de Albahaca

Ponche de Segovia

Jarrita de Vino de la Casa
Agua Mineral

Precio: 22,50 € (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 2018



MENÚ ESPECIAL

Entrante en Mesa:

Ensalada de Hojas Tiernas, Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas,
Aceite de Oliva y Zumo de Limón
Volován de Salmón y Espinacas con Salsa de Albahaca
Croquetas de Ibérico al Cabrales con Patatas Chips

Continuamos con un Pescado:

“Briseira” de Merluza Rellena de Gambas al Ajillo

Seguimos con una Carne muy especial:

Cestita Rellena de Cordero a la Miel y Frutos de Otoño sobre Barrujo del Pinar
(Tapa Ganadora Concurso Decalles 2017)

Y de Postre:

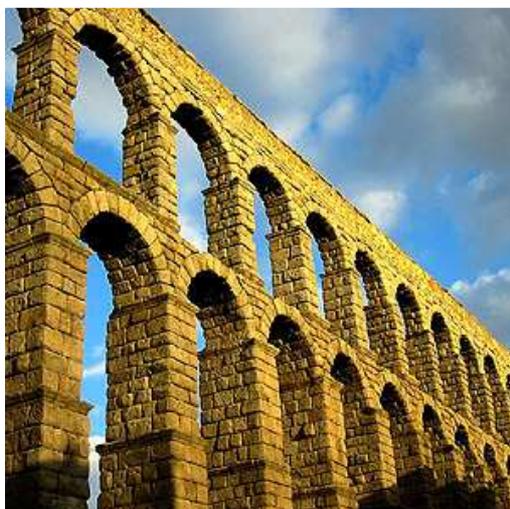
Galeta de Mousse de Avellana sobre Crema de Menta con Krispies Crujientes

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)
SWG Verdejo – D.O. Rueda
Café y Licor de la Casa

Precio: 33,90 € (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 2018



“MENU ACUEDUCTO”

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

Cochinillo Asado en Nuestro Horno de Leña

ó

Lomo de Bacalao con Salsa de Puerros

Profiterol Relleno de Helado sobre Chocolate Caliente

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)

SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Espumoso de la Casa

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

RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – CELEBRACIONES 2018



“MENU DEL PALACIO”

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

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

—————
Yogurt Griego sobre Compota
de Zanahoria

—————
Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo,
Pesquera de Duero)
SWG Verdejo – D.O. Rueda
Café y Licor de la Casa

Precio: 38,00 € (I.V.A. Incluido)

“MENÚ DE JUAN BRAVO”

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

Precio: 43,50 € (I.V.A. Incluido)