



# VII *Jornadas* de *Bacalao*

*Del 6 al 24 de Junio*



HOTEL AR LOS ARCOS



*La Cocina de Segovia*  
*Restaurante Gastronómico*

# ... Menú ...

## DEGUSTACIÓN DE:

- Lingote de Espinacas y Bacalao
- Ensalada de Pimientos Rojos Asados con Lascas de Bacalao y Olivas Negras
- Revuelto de Bacalao y Patatas a lo Pobre
- .....
- Sorbete de Manzana Verde
- .....

## SEGUNDOS ( a elegir )

- Bacalao Marea Negra con Fideos de Calamares
- Bacalao con Muselina de Puerros y Ajos Tiernos
- Bacalao a la LLauna con Champiñones y Trigueros
- Bacalao al Pil-Pil
- Bacalao a la Importancia con Puntas de Ibérico

## POSTRE

- Vasito tres Texturas con helado de Leche Merengada

## MARIDAJE

- Vino Blanco Txakoli Uno 2014 D.O. Arabako Txakolina
- Vino Tinto Valtravieso Roble 2016 D.O. Ribera del Duero

*Precio por persona* **35€**  
IVA INCLUIDO

## INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Tel. 921 43 74 62 - Fax. 921 42 81 61  
reservas@lacocinadesegovia.es  
Paseo Ezequiel González, 26  
40002 SEGOVIA  
www.hotellosarcos.com  
www.lacocinadesegovia.es



**PARKING PRIVADO  
GRATUITO PARA  
CLIENTES**