



**La Cocina de Segovia**  
Restaurante Gastronómico

## **OPCIÓN 1**

### **Menú**

**A compartir todo al Centro de la Mesa**

**Para cada cuatro personas**

**Jamón y Lomo Ibérico de recebo**

**Ensalada de Atún escabechada**

**Foie de Las Landas con Sirope de Frutos Rojos**

**Croquetas caseras de Boletus y de Bacalao.**

**Gambón a la Plancha**

**Cochifrito**

### **De Postre**

**Tarta Bombón con Helado  
de Yogurt y Frutas Rojas**

**Café e Infusiones y Dulces de Navidad**

### **Bodega**

**Agua Mineral**

**Vino Blanco Erre D.O. Rueda**

**Vino Tinto Carraminbre Roble D.O. Ribera del Duero**

**Idilicum Brut D.O. Cava. Utiel Requena**

**Aguardientes y Licores de Frutas**

**PRECIO POR PERSONA: 35.00 €**





**La Cocina de Segovia**  
Restaurante Gastronómico

## **OPCIÓN 2**

### **Menú**

#### **Entrantes a Compartir:**

Jamón y Lomo Ibérico de Recebo  
Ensalada de Pimientos rojos con Atún  
Croquetas de Bacalao y de Jamón  
Morritos Estofados

#### **Segundos a elegir entre: (Unos días Antes del Evento)**

Lubiña a la Parrilla con su Ajada y Verduritas Glaseadas  
ó

Bacalao Marea Negra con tentáculos de Calamar  
ó

Lomo de Vacuno a la Parrilla con Patatas Panadera  
ó

Presa de Ibérico a la parrilla con Verduras salteadas

#### **De Postre**

Tarta Charlota con helado de Chocolate  
Café e Infusiones y Dulces de Navidad

#### **Bebidas**

Vino Blanco, D.O. Rueda Montespina  
Vino Tinto, Ribera del Duero Fuentespina  
Agua Mineral – Idilicum Brut. D.O. Cava Utiel Requena  
Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

**PRECIO POR PERSONA: 36.00 €**

Pº Ezequiel González, 26. 40002. SEGOVIA  
Telf.: 921437462 – Fax.: 921428161  
reservas@hotellosarcos.com  
www.hotellosarcos.com







*La Cocina de Segovia*  
*Restaurante Gastronómico*



## **OPCIÓN 3**

### **Menú**

#### **Entrantes a Compartir:**

Micuit de Foie con pan Tostado y Reducción de Frambuesa  
Ensalada de Atún Escabechado  
Mollejitas Salteadas, al estilo del Chef

#### **Segundos**

Lomito de Merluza al Balsámico de Módena con Almejas  
Medallón de Solomillo de Vacuno con patatas Confit

#### **De Postre**

Tulipa de Chocolate y Crema de Naranja con Fresas  
y Helado de Yogurt y Frutos Rojos

Café e Infusiones y Dulces de Navidad

#### **Bebidas**

Vino Blanco D.O. Rueda Montespina  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Fuentespina Granate  
Agua Mineral – Idilicum Brut.D. O. Cava. Utiel Requena  
Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

**PRECIO POR PERSONA: 45,00 €**

Hotel AR LOS ARCOS \*\*\*\*  
Pº Ezequiel González, 26. 40002. SEGOVIA  
Telf.: 921437462 – Fax.: 921428161  
reservas@hotellosarcos.com  
www.hotellosarcos.com







**La Cocina de Segovia**  
Restaurante Gastronómico



## **OPCIÓN 4**

### **Menú**

#### **Entrantes a Compartir:**

**Jamón y Lomo Ibérico de Recebo**

**Ensalada de Atún Escabechado**

**Pulpo a la Gallega y sus Cachelos**



**Sorbete de Limón al Cava**

#### **Segundo**



**Cochinillo de Segovia**  
MARCA DE GARANTIA



**Cochinillo Asado**

**con ensalada de Lechuga Tomate y Cebolla**

#### **De Postre**

**Ponche de Segovia con Helado de Turrón**

**Café e Infusiones y Dulces de Navidad**

#### **Bebidas**

**Vino Blanco Erre D.O. Rueda**

**Vino Tinto Mogar Roble D.O. Ribera del Duero**

**Agua Mineral – Idilicum Brut D.O Cava Utiel Requena**

**Licores y Aguardientes de Nuestro Carro**

**PRECIO POR PERSONA: 48,00 €**

Hotel AR LOS ARCOS \*\*\*\*  
Pº Ezequiel González, 26. 40002. SEGOVIA  
Telf.: 921437462 – Fax.: 921428161  
reservas@hotellosarcos.com  
www.hotellosarcos.com

