

# HOTEL LOS ARCOS

\*\*\*\* Segovia



2018-2019

*Menús de Navidad*



¡FELIZ  
NAVIDAD!

Precio del Menú: 35 €  
Incluida una Copa: 39 €

## Menú

### A compartir todo al Centro

### 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

Leche Frita con Helado

### BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda Montespina

Vino Tinto, Ribera del Duero Fuentespina

Agua Mineral – Idilicum Brut. D.O. Cava

Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

**HOTEL LOS ARCOS**  
\*\*\*\* Segovia

## Menú NAVIDAD 1



**La Cocina de Segovia**  
*Restaurante Gastronómico*

### INFORMACION Y RESERVAS

Pº Ezequiel González, 26

40002 SEGOVIA

Tel.: 921437462

[reservas@hotellosarcos.com](mailto:reservas@hotellosarcos.com)

[www.hotellosarcos.com](http://www.hotellosarcos.com)

[www.lacocinadesegovia.es](http://www.lacocinadesegovia.es)



¡FELIZ  
NAVIDAD!

Precio del Menú:36 €  
Incluida una Copa:40 €

## APERITIVO DE BIENVENIDA

Croquetas Variadas y Gambas Crujientes

### MENÚ

Sopa de Pescado al Estilo del Chef

\*\*\*

Lubina al Horno con su Ajada

\*\*\*

Carrilleras de Morucha Estofadas al Cacao

### DE POSTRE

Tarta de Tres Chocolates  
con Helado de Violeta

Café e Infusiones y Dulces de Navidad

### BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda Montespina

Vino Tinto, Ribera del Duero Fuentespina

Agua Mineral – Idilicum Brut. D.O. Cava

Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

**HOTEL LOS ARCOS**  
\*\*\*\* Segovia

# Menú NAVIDAD 2



**La Cocina de Segovia**  
*Restaurante Gastronómico*

### INFORMACION Y RESERVAS

Pº Ezequiel González, 26

40002 SEGOVIA

Telf.: 921437462

[reservas@hotellosarcos.com](mailto:reservas@hotellosarcos.com)

[www.hotellosarcos.com](http://www.hotellosarcos.com)

[www.lacocinadesegovia.es](http://www.lacocinadesegovia.es)



¡FELIZ  
NAVIDAD!

Precio del Menú: 39 €  
Incluida una Copa: 43 €

## ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón y Lomo Ibérico de Recebo  
Revuelto de Boletus  
Mollejas de Prádena salteadas

\*\*\*

Bacalao con Muselina de Puerros

\*\*\*

Solomillo de Vacuno  
con Salsa de Foie y Verduritas

## POSTRE

Tarta Charlota Con Helado de Chocolate  
Café e Infusiones y Dulces de Navidad

## BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda Rey Santo  
Vino Tinto, Ribera del Duero Carramimbre  
Agua Mineral – Idilicum Brut. D.O. Cava  
Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

**HOTEL LOS ARCOS**  
\*\*\*\* Segovia

# Menú NAVIDAD 3



**La Cocina de Segovia**  
*Restaurante Gastronómico*

### INFORMACION Y RESERVAS

Pº Ezequiel González, 26

40002 SEGOVIA

Tel.: 921437462

[reservas@hotellosarcos.com](mailto:reservas@hotellosarcos.com)

[www.hotellosarcos.com](http://www.hotellosarcos.com)

[www.lacocinadesegovia.es](http://www.lacocinadesegovia.es)



¡FELIZ  
NAVIDAD!

Precio del Menú: 45 €  
Incluida una Copa: 49 €

### ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón y Lomo Ibérico de Recebo  
Micuit de Foie con pan Tostado  
Revuelto de Rape y Langostinos  
Mollejitas Salteadas, al estilo del Chef

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR\*

Bacalao a la Importancia con Puntas de Ibérico ó  
Rape a la Marinera con Almejas ó  
Solomillo de Vacuno con salsa de Foie ó  
Cochinillo Asado “ Marca de Garantía”

### POSTRE

Hojaldre de Crema y Frutas  
con Helado de Yogur y Frutos Rojos  
Café e Infusiones y Dulces de Navidad

### BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda Rey Santo  
Vino Tinto, Ribera del Duero Carramimbre  
Agua Mineral – Idilicum Brut. D.O. Cava  
Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

**HOTEL LOS ARCOS**  
\*\*\*\* Segovia

## Menú NAVIDAD 4



**La Cocina de Segovia**  
*Restaurante Gastronómico*

### INFORMACION Y RESERVAS

Pº Ezequiel González, 26

40002 SEGOVIA

Telf.: 921437462

[reservas@hotellosarcos.com](mailto:reservas@hotellosarcos.com)

[www.hotellosarcos.com](http://www.hotellosarcos.com)