

Menús

KM.0 DE LA PROVINCIA DE SEGOVIA

2025/2026



Menú

Restaurante Asador Los Chicos

Villaverde de Íscar



• PRIMER PLATO •

Garbanzos con oreja y chorizo

Con garbanzos de *La Criba de Valseca*, oreja de *Eresma* y chorizo de *Martín Cuesta*

• SEGUNDO PLATO •

Caprichos Duroc estofados al vino

Con caprichos de *Eresma*, verduras de *Huercasa*, puerros de *Los Claveles* y vino de *Herrero Bodega*

• POSTRE •

Tarta de queso al horno

Con queso de *Moncedillo* y frutos rojos de *muMU Berries*

Menú

La Bonita de Martincano

Martincano - Aldealengua de Pedraza



• APERITIVO •

Tartar de salchichón de buey

Con salchichón de *Terrabuey*

• PRIMER PLATO •

**Buñuelos de lenteja con tzatziki de yogur de oveja
y ensalada de pepino**

Con lentejas de *La Criba de Valseca* y yogur de *Quesería Artesanal de Sacramenia*

• SEGUNDO PLATO •

Bifteki de Ciervo relleno queso Nube y hierbas de Guadarrama

Con carne picada de ciervo de *Venison Deer* y queso de *Moncedillo*

• POSTRE •

**Tarta de Frutos Rojos con crema dulce de coco,
menta y hoja de higuera**

(Yogur de oveja con mermelada casera de frutos rojos como alternativa sin gluten)

Con frutos rojos de *muMU Berries*

• BEBIDA •

Vino de Bodegas José Galindo Winegrower

Menú

Mesón San Francisco

Cuéllar



• APERITIVO •

Croquetas de chorizo ibérico

Con chorizo de *Ibéricos de Vegaseca*

• PRIMER PLATO •

**Ensalada templada de pastrami de ternera ahumado y puerro
en escabeche**

Con pastrami de *Ahumados HUMA* y puerro de *Verduras Tabuenca*

• SEGUNDO PLATO •

Chuletillas de lechazo

Con chuletillas de *Cárnicas Abad*

• POSTRE •

Anko con helado de yogur y bizcocho de chocolate picante

Con alubia pinta cocida de *Huercasa*, yogur natural de cabra de
La Dula de las Mesetas y sal salá de *La Chipotlera*

• BEBIDA •

**Vinos de Bodegas Malaparte e infusión de café de Guadarrama
Coffee Roasters**

Menú

Restaurante Cañada Real

Prádena



• ENTRANTE •

Chorizo de la Matilla al vino tinto

Con chorizo de *La Matillana* y vino de *Bodega Tinto Redreja*

Mojama de atún rojo de Barbate con queso y aceite cordobés

Con queso *Moncedillo*

• PRIMER PLATO •

Opciones según temporada:

Salpicón de garbanzo de Valseca con langostinos y su vinagreta

Judiones de La Granja con hongos

Con legumbres de *La Criba de Valseca*

• SEGUNDO PLATO •

Caldereta de cordero al estilo pastor

• POSTRE •

Helado artesano de yogur de leche de oveja con miel segoviana

Con leche *Mesenor*, yogur de *Moncedillo* y miel de *Apirase*

• BEBIDA •

Vino tinto de Bodega Tinto Redreja

Menú

Restaurante De Casa

Riaza



• APERITIVO •

Hummus de garbanzo

Con garbanzos de *La Criba de Valseca*

• ENTRANTES •

Croqueta de chorizo de Cantimpalos

Con chorizo de *La Venta Tabanera*

Cazuelita de judiones de Valseca con sus ‘sacramentos’

Con chorizo de *La Venta Tabanera* y judiones de *La Criba de Valseca*

• SEGUNDO PLATO •

Ragout de ciervo en salsa de vino y chocolate

Con carne de *Venison Deer*

• POSTRE •

Yogur artesano de leche de oveja

Con yogur de la *Quesería Artesanal de Sacramenia*

• BEBIDA •

Vinos Mitema, Las Lomas o Valmenia 18MS Vendimia

Seleccionada / Cerveza: Km100

Con vinos de *José Galindo Winegrower*, Vinos *Malaparte* ó Bodega *Valmenia*;
y cerveza de *Cervecería Artesanal 90 Varas*

Menú

Restaurante Libá

Segovia



• ENTRANTE •

Ensalada de crema de quesos ‘castellanos’, anchoas, aguacate y pimientos asados de la huerta segoviana

• ENTRANTES A COMPARTIR •

Huevos rotos camperos con gambas al ajillo

Con huevos de *Campesana*

Torreznos del alma bien churruscados

Con torreznos de *La Venta Tabanera*

• SEGUNDO PLATO •

Cochinillo asado de nuestra corte

Con cochinillo de *Agrocorte Gourmet*

• POSTRE •

Nuestra tarta ‘Ponche de Segovia’ con crema blanca y helado

Café o infusiones

• BEBIDA •

Blanco Quintaluna de Ossian

Tinto ‘Pago de Carraovejas’ Autor D.O. Ribera de Duero

Menú

Restaurante José María

Segovia



• ENTRANTES DE TEMPORADA •

Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados

Nuestro tentempié con huevos camperos, patatas y lomo curado de la olla

Con huevos de *Campesana* y patatas de *Patatas Tarsa*

Los torreznillos del alma bien churruscados

Con torreznos de *La Venta Tabanera*

• SEGUNDO PLATO •

Cochinillo asado de nuestra corte y hornada

Cochinillo de *Agrocorte Gourmet*

• POSTRE •

Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado

• BEBIDA •

Blanco Quintaluna de Ossian 2022

Tinto Pago de Carraovejas Autor 2022 D.O. Ribera del Duero

Cafés e infusiones y orujos varietales

Menú

La Brasería de Cuéllar

Cuéllar



• PRIMER PLATO •

Guiso de alubias con chorizo

Con alubias de *La Criba de Valseca* y chorizo de *Rodríguez Sacristán*

• SEGUNDO PLATO •

Carne de buey a la piedra con patatas

Con carne de *Terrabuey* y patatas de *Verduras Tabuenca*

• POSTRE •

Helado Artesanal de Achicoria

Con helado de *Delicias de Cuéllar*

• BEBIDA •

Vino de Bodegas Zarraguilla

Menú

Restaurante Vacceos

Coca



• ENTRANTES A COMPARTIR •

Patatas alibravas (especialidad VACCCEOS)

Carpaccio de oreja de cerdo

Con oreja de El Rincón de la Carne

• SEGUNDO PLATO •

Picaña de cerdo asada en costra de ajo negro

Con carne de *Eresma*

• POSTRE •

Tarta de queso de cabra con frutos rojos

Con queso de *La Dula de las Mesetas* y frutos rojos de *muMU Berries*

• BEBIDA •

Copa de ribera (Murón Roble) o copa de verdejo (Murón Blanc)

Bodega Severino Sanz

**Menú mínimo para 2 pax / *Incluye pan*

Menú

Restaurante Lobiche

Navafria



• PRIMER PLATO •

Judiones de la Granja con chorizo de Cantimpalos

Con alubias de *La Criba de Valseca* y chorizo de *Cantimpalos*

Sopas de ajo guisadas a la manera clásica

• SEGUNDO PLATO •

Cochifrito Lobiche

Con Cochinillo marca *PROCOSE* garantía de calidad Cochinillo de Segovia –
Hermanos Gomez C.B

• POSTRE •

Queso de oveja de Sacramenia con membrillo

Con Queso curado y semicurado artesano de oveja de
Quesería Artesanal de Sacramenia

• BEBIDA •

Agua/copa de vino verdejo Erre de Herrero (Verdejo)
o copa de vino tinto Ribera de Duero

Menú

Restaurante Vinos o Beer

Guadalix de la Sierra



• PRIMER PLATO •

Paté de ibéricos con pan masa madre

Con paté de *Ibéricos de Vegaseca* y pan de *Panadería Juan Sanz*

Garbanzos con bacalao

Con garbanzos de *La Criba de Valseca*

• SEGUNDO PLATO •

Manitas de lechazo

Con manitas de *La Manitas de Sacramenia*

Empanada de zamburiñas

Elaborada por *Panadería Juan Sanz*

• POSTRE •

Ponche segoviano

Elaborada por *Panadería Juan Sanz*

• BEBIDA •

**Maridaje con cervezas de Vamos a beer o
Vinos de Navaltallar y Herrero Bodega**