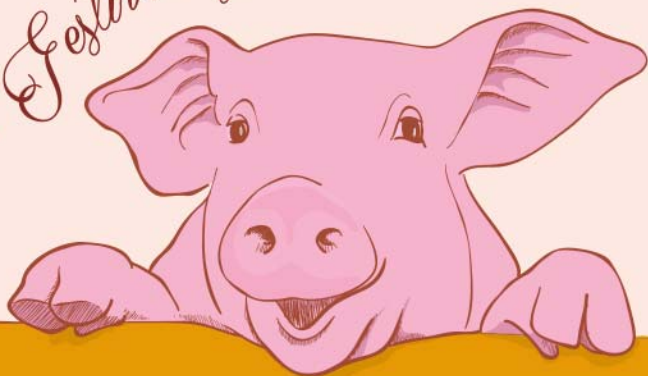


Festival gastronómico.



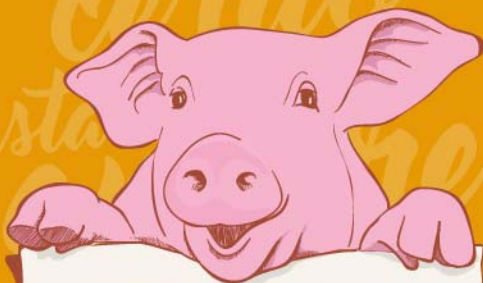
*Del
cerdo,
hasta los
andares*

CUÉLLAR
| SEGOVIA |

20, 21, 27 y 28 de febrero

5 y 6 de marzo

2016



Participan

RESTAURANTE
SAN BASILIO



RESTAURANTE
LA TRAVIATA



RESTAURANTE
EL PARQUE



RESTAURANTE
EL PEQUE



RESTAURANTE
SOTANILLO



RESTAURANTE
SAN FRANCISCO



RESTAURANTE
LA BRASERÍA
DE CUÉLLAR



RESTAURANTE SAN BASILIO



ENTRANTE

DEGUSTACIÓN DE
IBÉRICOS CURADOS

PRIMER PLATO

ENSALADA DE
LOMO ESCABECHADO

SEGUNDO PLATO

SECRETO IBÉRICO CON PATATAS
CONFITADAS Y AGRIDULCE DE
PIMIENTOS

POSTRE

MILHOJAS DE ACHICORIA
CON CHOCOLATE

PAN, VINO, AGUA Y CAFÉ



25 €/ PERSONA (IVA incluido)

(También de lunes a viernes
previa reserva)

C/ San Andrés, 40
Teléfono: 921 14 22 95

sanbasilio@restaurantesanbasilio.com
www.restaurantesanbasilio.com

RESTAURANTE LA TRAVIATA



ENTRANTE

CAMINO DE MAIZ Y FRESA LIOFILIZADA
HACIA TARTAR DE PATÉ IBÉRICO CON
HONGOS Y ESPUMA DE ESTOS CON
VEGETACIÓN DE MICROMEZCLUM

PRIMER PLATO

CARPACHO TEMPLADO DE MANITAS DE
MINISTRO CON SALSA DE CHEF, CORONA
DE ENSALADA BABY Y ALGAS DE MAR

SEGUNDO PLATO (a elegir)

NUESTRA TERRINA DE COCHINILLO
ADEREZADA CON SALSA DE IBÉRICOS Y
TOQUE DE SOJA MIEL Y SÉSAMO

O

HOJALDRE DE SOLOMILLO DE CERDO CON
CEBOLLA CARAMELIZADA Y CREMA DE
SETAS

POSTRE

VERSIÓN TRAVIATA DE YEMA DE SANTA
TERESA EN MATRIMONIO CON LAS
JORNADAS DE LA MATANZA

PAN, VINO, AGUA Y CAFÉ



25 € / PERSONA (IVA incluido)

(También de lunes a viernes previa reserva)

Ctra. Francisco Orantes, 9
Teléfono: 921 14 04 71

RESTAURANTE EL PEQUE



ENTRANTE

DEGUSTACIÓN DE CHORIZO Y
MORCILLA CASERA

PRIMER PLATO

JUDIONES DE LA GRANJA CON
CHORIZO, OREJA Y PANCETA

SEGUNDO PLATO

COCHINILLO DE NUESTRA TIERRA
ASADO EN HORNO DE LEÑA

POSTRE

“CAMINILLAS DEL PEQUE”

PAN, VINO, AGUA Y CAFÉ



20 € / PERSONA (IVA incluido)

(También de lunes a viernes
previa reserva)

C/ Ramón Montalvillo, 17
Teléfonos: 921 14 27 62 - 608 620 308

asadorelpeque.es



Festival gastronómico

**Del cerdo,
hasta los
andares**

CUÉLLAR

| SEGOVIA |

20, 21, 27 y 28 de febrero
5 y 6 de marzo
2016



RESTAURANTE SOTANILLO

RESTAURANTE SAN FRANCISCO

RESTAURANTE EL PARQUE



ENTRANTE

TAPA DE JIJAS CON
HUEVO DE CODORNIZ

PRIMER PLATO

ALUBIAS CON PIES, OREJA,
PANCETA Y CHORIZO DE CERDO

SEGUNDO PLATO

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE
CERDO A LA PLANCHA
CON SALSA DE CHAMPIÑONES

POSTRE

SORBETE DE ACHICORIA

PAN, VINO, AGUA Y CAFÉ



25 €/ PERSONA (IVA incluido)

(También de lunes a viernes
previa reserva)

Ctra. Valladolid, 6
Teléfono: 921 14 22 97

sanbasilio@restaurantesanbasilio.com
www.restaurantesanbasilio.com

RESTAURANTE EL SOTANILLO



ENTRANTE

GARBANZOS FRITOS CON CHICHA

PRIMER PLATO

OREJA RELLENA DE SETAS

SEGUNDO PLATO

MEDALLONES DE SOLOMILLO
CON SALSA A LA PIMIENTA

POSTRE

MOUSSE DE LIMÓN ACHAMPANADO

PAN, VINO, AGUA Y CAFÉ



20 €/ PERSONA (IVA incluido)

(También de lunes a viernes
previa reserva)

C/ San Pedro, 12
Teléfono: 921 14 19 86

RESTAURANTE SAN FRANCISCO



ENTRANTE

APERITIVOS CO-CHI-NOS: RILLETTE
CON PAN DE PASAS, OREJA CON
BROTOS DE ESPINACA, CARPACIO
DE MANITAS Y GAMBAS, MORCILLA
CRUJIENTE CON MEMBRILLO

PRIMER PLATO

CALDO DE JARRETE IBÉRICO
CON SÉSAMO

SEGUNDO PLATO

FILET MIGNON CON SALSA
AGRIDULCE Y PATATA ASADA

POSTRE

CUAJADA ROTA DE CÍTRICOS CON
INFUSIÓN DE HIERBALUISA Y
HELADO DE VIOLETA

SERVICIO DE BEBIDA, PAN, CAFÉ
Y MIGNARDISES



25 €/ PERSONA (IVA incluido)

(También de lunes a viernes
previa reserva)

Avda. Camilo José Cela, 4
Teléfono: 921 14 00 09

info@hmsanfrancisco.com
www.hmsanfrancisco.com

**RESTAURANTE
LA BRASERÍA
DE CUÉLLAR**



ENTRANTES (a compartir)

**CHORIZO Y MORCILLA A LA BRASA
OREJA DE CERDO A LA GALLEGA**

PRIMER PLATO

**PATATAS REVOLCONAS CON
TORREZNOS DE CARETA**

SEGUNDO PLATO

**SECRETO IBÉRICO CON BOLETUS
CONFITADOS
Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO**

POSTRE

SORBETE DE FRESA

**SERVICIO DE PAN, AGUA, VINO TINTO
y CAFÉ INCLUIDO**



25 €/ PERSONA (IVA incluido)

**(También de lunes a viernes
previa reserva)**

**C/ Agustín Daza, 8
Teléfono: 921 14 49 26**

**labraseria@labraseriadecuellar.es
www.labraseriadecuellar.es**

*Del cerdo,
hasta los
andares*

CUÉLLAR

Colaboran



Diputación de Segovia

