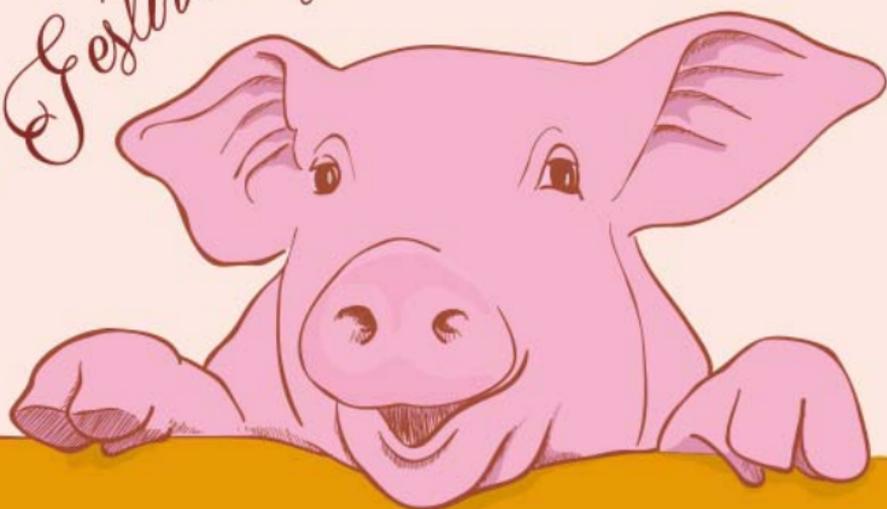


*Festival gastronómico.*



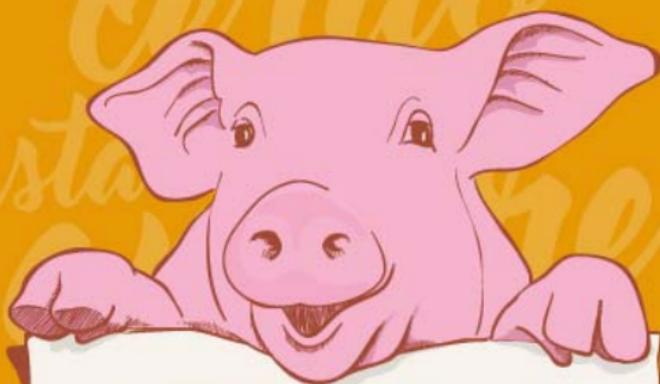
*Del  
cerdo,  
hasta los  
andares*

**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](http://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](mailto:info@hmsanfrancisco.com)  
[www.hmsanfrancisco.com](http://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

