



Restaurante Casa Duque

• MAESTRO ASADOR •
FUNDADO EN 1895

ENTRANTES FRIOS DE LA CASA

El paté hecho por nosotros, hojaldrado, con salsa de frutos rojos y naranja

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate

Variado de ibéricos con queso

Pimientos rojos asados a la brasa con bonito en escabeche y oliva virgen

Tabla de quesos de nuestra región con manzana y membrillo

LOS JUDIONES DE LA GRANJA

Nuestros clásicos judiones con su acompañamiento al estilo Gran Duque

Judiones del Real Sitio en su guiso, con chorizo

Judiones de La Granja con puerros de la huerta y bacalao

ENTRANTES CALIENTES

Degustación de entrantes segovianos

Chorizo de nuestra olla pasado por la sartén

Morcillas caseras fritas a la segoviana

Picadillo de la matanza

Nuestras croquetas de gambas al ajillo (especialidad)

Soufflé de colas de cangrejos de río con salsa de gambas
(Plato creado por Dionisio Duque con motivo del nacimiento de su nieta Andrea)



Caballero de Oro
Del Turismo de
Castilla y León



Placa al Mérito
Turístico



Somos de Chaine
des Rotisseurs



Caballero de la
Serenísima
Orden del Vino



Compromiso
a Calidad Turística



ENSALADAS, SOPAS Y VERDURAS

<i>Pimientos del Piquillo rellenos de brandada de bacalao y su vizcaina</i>	
<i>Ensalada de cogollos con perdiz escabechada y vinagre de frambuesa</i>	
<i>Ensalada del tiempo</i> (lechuga, tomate y cebolla)	
<i>Ensalada ilustrada</i> (lechuga, bonito, huevo duro, tomate, espárgagos y cebolla)	
<i>Verduras variadas de temporada salteadas con jamón ibérico</i>	
<i>Nuestra clásica sopa castellana de pan candeal, jamón y huevo</i>	
<i>Crema de cangrejos de nuestros ríos</i>	
<i>Sopa de pescado con sus buenos tropiezos</i>	
<i>Huevos revueltos según la temporada</i>	
<i>Mi ensalada de queso tostado, manzana en caramelo, hebras de jamón ibérico, gambón crujiente y aliño de pasas y piñones</i>	

PESCADOS

<i>Lomos de merluza guisada y con gambas</i>	
<i>Medallones de rape con salsa americana y sus langostinos</i>	
<i>Salmón al horno</i>	
<i>Bacalao con salsa de almendras</i>	
<i>Nuestra clásica merluza a la cazuela</i>	
<i>Lenguado del Cantábrico a la plancha</i>	

ASADOS, CARNES Y CAZA

 <i>El Cochinillo asado en nuestro horno de leña</i> (Denominación Marca de Garantía "Cochinillos de Segovia")	
 <i>1/4 de Corderito lechal asado en nuestro horno de leña (para 2 personas)</i> (I.G.P. Lechazo de CyL)	
<i>El tradicional Cochifrito de Segovia</i>	
<i>Chuletillas de corderito lechal con patatas fritas</i>	
<i>Solomillo de choto con guarnición</i>	
<i>Chuleton de vaca vieja con pimientos y patatas</i>	
<i>Entrecot de ternera de nuestra sierra con patatas</i>	
<i>Perdiz de tiro estofada o en escabeche</i>	
<i>Solomillo de jabali en adobo con su salsa de trufas y patatas a lo pobre</i>	
<i>Manita de cerdo rellena de boletus y piñones de nuestros pinares</i> (Plato creado por Dionisio Duque con motivo del nacimiento de su nieto Luis)	

