



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA  
diplomado desde 1895

## Menú Nº 1



### *Degustación de especialidades*

Ensalada fresca de cogollos con lamina de salmón al aroma de champán y eneldo aliñado con balsámico y arbequina  
De la Granja los judiones,  
y de la matanza, nuestro chorizo de la olla y la morcilla frita

### *Segundo Plato a elegir*

Cochinillo asado en nuestro horno de leña  
al Estilo DUQUE Maestro Asador de Segovia

o

Medallones de solomillo de jabalí con hojaldre, cremoso de patata y salsa de trufas

o

Lomo de merluza al horno con cebolleta y costra de pan cracken

o

Chipirones sobre manto de verduritas con toque de mojo canario y sus patitas fritas

### *Postre*

Típica Tarta Ponche Segoviano y su mantecado

### *Bodega*

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero,  
Agua mineral, café y aguardiente de la casa



F U N D A C I O N  
DIONISIO DUQUE  
• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

**RESTAURANTE DUQUE**

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 46 24 87 · Fax.: 921-46 24 82-

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



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA  
*diplomado desde 1895*

## Menú Nº 2



### *Degustación de especialidades*

Mi ensalada de queso tostado, manzana en caramelo, hebras de jamón ibérico,  
gambón crujiente y aliño de pasas y piñones  
Raviolis de changurro con jugo marinero y ligero aroma de trufas  
Hojaldre con verduritas confitadas y gratinadas

### *Segundo plato a elegir*

Cochinillo asado en nuestro horno de leña  
al Estilo DUQUE Maestro Asador de Segovia

O

Taco de bacalao confitado con salsa de la Alcaldesa

O

Manita de cerdo rellena de boletus y piñones de nuestros pinares

O

Merluza al blanco de Rueda

### *Postre*

Leche frita flambeada al whisky NYC

### *Bodega*

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero,  
Agua mineral, café y aguardiente de la casa



F U N D A C I O N  
**DIONISIO DUQUE**  
• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

**RESTAURANTE DUQUE**

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 46 24 87 · Fax.: 921-46 24 82-

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



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA  
diplomado desde 1895

## Menú Nº 3



### *Degustación de especialidades*

Ensalada en texturas crujientes con jamón  
Soufflé de colas de cangrejo de río con salsa de gambas  
Croquetas de gamba blanca al ajillo

### *Segundo plato a elegir*

Brocheta de solomillo ibérico con champiñón, cebolla, pimiento y patatas panadera

o

Merluza a la cazuela con su guiso tradicional

o

Cochinillo asado en nuestro horno de leña  
al Estilo DUQUE Maestro Asador de Segovia

o

Bacalao con piquillo y su salsa vizcaina

### *Postre*

Soufflé de merengue, bizcocho, helado y flambeado al whisky

### *Bodega*

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero  
Agua Mineral, café y aguardiente de la casa



FUNDACIÓN  
DIONISIO DUQUE  
• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

**RESTAURANTE DUQUE**

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 46 24 87 · Fax.: 921-46 24 82-

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





MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA  
*diplomado desde 1895*



***Estos menús son por encargo para un mínimo de 18  
personas***

Estos menús son una sugerencia, para cualquier cambio o propuesta no duden en contactar con nosotros, estaremos encantados de atenderles.



F U N D A C I Ó N  
**DIONISIO DUQUE**  
• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

**RESTAURANTE DUQUE**

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 46 24 87 · Fax.: 921-46 24 82-

**www.restauranteduque.es**  