

XXVI Semana de COCINA SEGOVIANA

Del 30 de mayo al 10 de junio de 2018



FINCA EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA | HOSTERÍA CA, TECHU | MESÓN DE CÁNDIDO |
 PARADOR DE LA GRANJA | PARADOR DE SEGOVIA | RESTAURANTE CASA DUQUE |
 RESTAURANTE CASARES ACUEDUCTO | RESTAURANTE EL SECRETO DE CASTILLA |
 RESTAURANTE JOSÉ MARÍA | RESTAURANTE LA COCINA DE SEGOVIA-HOTEL AR LOS ARCOS |
 RESTAURANTE LA CODORNÍZ | RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN | RESTAURANTE NARIZOTAS

Organiza



Patrocina:



Colaboran:



RESTAURANTE CASA DUQUE



Restaurante Casa Duque

• MAESTRO ASADOR •
FUNDADO EN 1895

C/ Cervantes, 12
40001 Segovia
Tel. 921 46 24 87
618 804 284

info@restauranteduque.es
www.restauranteduque.es

Propietario:

Marisa Duque Pascual

Jefe de Cocina:

Carlos Martín

Jefe de Sala:

José María Herranz



APERITIVOS

- Croqueta de jamón y espinazo de cerdo
- Snack de oreja de cerdo con lima y limón
- Sardina con queso

ENTRANTES

- Tartar de salmón y brotes con sopa de yogur y gambón crujiente en corteza de cerdo
- Milhojas de panceta de cerdo a baja temperatura con melaza de patata y cebolla

PESCADO

- Lasaña de bacalao y berenjena confitada en aceite de oliva virgen extra D.O.P. Baena con romesco verde y galleta de queso

CARNE

- Manita de cerdo rellena de boletus y piñones

POSTRE

- Tarta de queso (trampantojo)

BEBIDAS

- Doña Beatriz blanco D.O. Rueda
- Tinto Redreja ecológico joven 2016 D.O.P Valtiendas
- Agua Mineral Aquabona
- Cerveza Mahou