



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA  
diplomado desde 1895

## Menú Titirimundi



### 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  
Pastel de verduras con crema de espinacas

### 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

### Postre

Tarta Ponche de Segovia

### Bodega

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

**43,00 euros**  
(I.V.A. incluido)



\* Se podrá elegir por encargo durante las fechas del Festival de Titirimundi

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)

