



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menú Nº 1



Degustación de especialidades

Ensalada fresca de cogollos con salmón al aroma de champán y eneldo aliñado con balsámico y arbequina
De la Granja los judiones,
y de la matanza: nuestro picadillo y 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 ligero toque de lima y cebolleta

o

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

Postre

Leche frita flambeada con whisky

Bodega

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

43,00 euros

(I.V.A. incluido)



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  



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menú Nº 2



Degustación de especialidades

Verduras a la plancha aliñadas con Arbequina

Soufflé de colas de cangrejo de río con salsa de gambas

(Plato creado por Dionisio Duque con el motivo del nacimiento de su nieta Andrea)

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

Segundo plato a elegir

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

o

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

o

Merluza a la cazuela con su guiso tradicional

o

Bacalao con piquillo y su salsa vizcaina

Postre

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Bodega

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero

Agua Mineral, café y aguardiente de la casa

43,00 euros

(I.V.A. incluido)



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





MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menú Nº 3



Degustación de especialidades

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

O

Manita de cerdo rellena de boletus y piñones de nuestros pinares
(Plato creado por Dionisio Duque con el motivo del nacimiento de su nieto Luis)

O

Lomo de merluza con escama de patata y verduritas confitadas

Postre

Trampantojo de tarta de queso

Bodega

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

44,00 euros

(I.V.A. incluido)



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  



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menú Nº 4



Degustación de especialidades

Tartar de tomate con dátiles, guacamole y salmón marinado
Mollejitas de lechal salteadas
Huevos en revuelto con trigueras, jamón y gambas

Segundo plato a elegir

Lomito de merluza sobre cama de chipirones y su caldo gelatinoso
o
Carrillera de ibérico braseado con vino tinto de la Ribera
o
Cochinillo elaborado a baja temperatura

Postre

Tiramisú de mascarpone

Bodega

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

45,00 euros

(I.V.A. incluido)



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





MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menú N^o 5



Degustación de especialidades

Sartén de hojaldre con boletus, trigueros, foie y lagrima de salsa Périgueux
Pimientos rojos asados en casa con ventresca
Croquetas de gamba blanca al ajillo

Segundo plato a elegir

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

O

Medallones de rape con salsa americana y sus langostinos

O

Bacalao al Pil-Pil

Postre

Milhojas calientes de crema y nata con fondant de chocolate y tofe

Bodega

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

45,00 euros

(I.V.A. incluido)



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





MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895



Si quieren una pequeña **COPA DE ESPERA** antes de su menú les sugerimos:

- TÍPICO

Tacita de caldo
Croquetas de jamón
Torreznos de la matanza
Chorizo

Cerveza y vino tinto joven DO Ribera de Duero
9€ por persona IVA incluido

- CLÁSICO

Vasito de gazpacho
Canapés:
- de cangrejo
- vegetales
- de paté con Cumberland
- de queso fundido, miel y nueces

Cerveza y vino tinto joven DO Ribera de Duero
9€ por persona IVA incluido

Para cualquier sugerencia, cambio o propuesta no duden en contactar con nosotros, estaremos encantados de atenderles.

Tenemos a su disposición una gran variedad de cocteles para celebraciones más informales

Estos menús son por encargo para un mínimo de 18 personas

Para más de 25 comensales habrá que anticipar los 2º platos 48 horas antes de la celebración



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  