

LO MÁS CLÁSICO DE SEGOVIA

Degustación de entrantes

Chorizo de nuestra olla pasado por la sartén

Morcillas caseras fritas a la segoviana

Judiones del Real Sitio al estilo Duque

*



Cochinillo asado en nuestro horno de leña (Marca de Calidad)

*

Tarta Ponche segoviano

*

Vino tinto joven de la Región

Agua mineral y café

*

39,95 Euros (IVA incluido)

Este menú se sirve por persona

CARTA DE POSTRES

El típico Ponche de Segovia.....	7,00
Natillas caseras con bizcocho	7,00
Arroz con leche.....	7,00
Flan de huevo hecho en casa.....	7,00
Leche frita flambeada al Whisky Dyc.....	7,00
Sorbete de limón al cava	7,00
Helados variados.....	7,00
Profiteroles rellenos de helado con chocolate caliente.....	7,00
Milhojas de hojaldre con nata, crema, tofe y fondant de chocolate.....	7,50

www.restauranteduque.es - info@restauranteduque.es 921 462 487 - 618 804 284



Compromiso
Calidad Turística



Restaurante Casa Duque

♦ MAESTRO ASADOR ♦
FUNDADO EN 1895

CASA
DUQUE
125
AÑOS DE TRADICIÓN Y FAMILIA





Restaurante Casa Duque

ENTRANTES FRIOS DE NUESTRA CASA

Euros

El paté hecho en Casa hojaldrado con salsa de frutos rojos y naranja	17,80
Jamón ibérico de bellota	22,90
Variado de ibéricos con queso.....	19,90
Pimientos rojos asados a la brasa con bonito en escabeche y oliva virgen	16,50
Quesos de nuestra región con manzana y membrillo	18,00
Tartar de tomate con guacamole, salmón marinado y vinagreta de mostaza.....	18,80

ENTRANTES CALIENTES DE NUESTRA CASA

Degustación de entrantes segovianos	18,95
Chorizo de nuestra olla pasado por la sartén	9,95
Morcillas caseras fritas a la segoviana	9,95
Picadillo de la matanza	9,95
Nuestras croquetas de gambas al ajillo (especialidad)	15,60
Soufflé de colas de cangrejos de río con salsa de gambas	19,30

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

LOS JUDIONES DE LA GRANJA

Nuestros clásicos judiones con su acompañamiento al estilo Gran Duque	13,80
Judiones del Real Sitio en su guiso, con chorizo	10,80
Judiones de La Granja con puerros de la huerta y bacalao	11,80

IVA INCLUIDO

Ración de pan: 1,10 € IVA incluido

ENSALADAS, SOPAS Y VERDURAS

Euros

Ensalada de perdiz escabechada y vinagre de frambuesas	20,90
Ensalada del tiempo (lechuga, tomate y cebolla)	8,50
Ensalada ilustrada (lechuga, bonito, huevo duro, tomate, espárragos y cebolla).....	11,90
Verduras variadas de temporada salteadas con jamón ibérico	13,60
Sopa castellana con pan candeal, jamón y huevo	8,50
Sopa de pescado con sus buenos tropezos.....	13,60
Revuelto de boletus, trigueros y gambón	17,80

PESCADOS

Lomos de merluza guisada con gambas y almejas	22,80
Medallones de rape con salsa americana y sus langostinos.....	24,90
Bacalao a la Vizcaína	21,90
Nuestra clásica merluza a la cazuela.....	22,80

NUESTROS ASADOS, CARNES Y CAZA



Cochinillo asado en nuestro horno de leña (ración) (D.O. "Cochinillo de Segovia")...25,95	
1/4 Corderito lechal asado en nuestro horno de leña (para 2 personas) (I.G.P.)..53,90	
Paletilla de lechazo asada en nuestro horno con patatas panadera	26,95
Cochifrito de Segovia	24,95
Chuletillas de corderito lechal con patatas fritas.....	24,50
Solomillo de choto con guarnición	25,90
Entrecot de ternera de nuestra sierra con patatas.....	23,90
Perdiz de tiro estofada o en escabeche.....	23,80
Solomillo de jabalí en adobo con su salsa de trufas y patatas a lo pobre	23,50
Manita de cerdo rellena de boletus y piñones de nuestros pinares	24,50

(Plato creado por Dionisio Duque con motivo del nacimiento de su nieto Luis)

IVA INCLUIDO

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Solicite información a nuestro personal