

Duque

♦ MAESTRO ASADOR ♦
FUNDADO EN 1895



A. CRISTOBAL HIGUERA

El mesón más antiguo de Segovia

Carta



Nuestro cochinillo asado al estilo “Duque Maestro Asador de Segovia”

INGREDIENTES (para 6/8 personas):

Asar un cochinillo es todo un ritual, que empieza por faenar, limpiar y abrir la pieza desde la cabeza hasta el final del espinazo. Se coloca el cochinillo en una fuente ovalada de barro, con las costillas hacia arriba, poniéndole debajo tablas o unos palitos de laurel con el fin de que no se pegue la corteza al recipiente. Se sala con sal gorda y se pone ½ litro de agua más o menos en la cazuela.

Previamente se calienta el horno hasta alcanzar los 180°. Ponemos dentro el cochinillo y esperamos durante 1 hora y media, vigilándolo de vez en cuando.

Pasado ese tiempo lo sacamos del horno y lo damos la vuelta; en ese momento limpiamos la piel con un paño blanco y lo volvemos a meter en el horno caliente durante 1 hora más, hasta conseguir un cochinillo tierno, dorado y crujiente.

Es tradición en Casa Duque partir el cochinillo con el borde de un plato y brindárselo a los comensales deseando a todos salud.

Así queda autorizado el cocinero por haber compartido la magia de asar nuestra receta centenaria.



Restaurante Casa Duque

• MAESTRO ASADOR •
FUNDADO EN 1895

ENTRANTES FRIOS DE NUESTRA CASA

	Euros
<i>El paté hecho en Casa hojaldrado con salsa de frutos rojos y naranja</i>	19,50
<i>Jamón ibérico de bellota</i>	26,00
<i>Variado de ibéricos con queso.....</i>	21,95
<i>Pimientos rojos asados a la brasa con bonito en escabeche y oliva virgen</i>	18,50
<i>Quesos de nuestra región con manzana y membrillo</i>	18,50
<i>Tartar de tomate con guacamole, salmón marinado y vinagreta de mostaza.....</i>	19,50

ENTRANTES CALIENTES DE NUESTRA CASA

<i>Degustación de entrantes segovianos</i>	19,50
<i>Chorizo de nuestra olla pasado por la sartén</i>	11,00
<i>Morcillas caseras fritas a la segoviana</i>	11,00
<i>Picadillo de la matanza</i>	11,00
<i>Nuestras croquetas de gambas al ajillo (especialidad)</i>	16,50
<i>Verduras de temporada a la plancha con oliva virgen</i>	14,50
<i>Soufflé de colas de cangrejos de río con salsa de gambas</i>	19,50

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

LOS JUDIONES DE LA GRANJA

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

IVA INCLUIDO



ENSALADAS, SOPAS Y VERDURAS

Euros

Ensalada de cogollos con 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	14,50
Sopa castellana con pan candeal, jamón y huevo	9,50
Crema de cangrejos de nuestros ríos	11,50
Sopa de pescado con sus buenos tropiezos.....	14,60
Huevos revueltos según la temporada	13,90
Revuelto de boletus, trigueros y gambón	17,80

PESCADOS

Lomos de merluza guisada con gambas y almejas	22,95
Medallones de rape con salsa americana y sus langostinos.....	24,95
Salmón al horno con verduritas salteadas	22,00
Bacalao a la Vizcaina	22,50
Nuestra clásica merluza a la cazuela.....	22,95
Lenguado del Cantábrico a la plancha.....	S/M

NUESTROS ASADOS, CARNES Y CAZA



Cochinillo asado en nuestro horno de leña (ración) (D.O. "Cochinillo de Segovia") ...	27,00
1/4 Corderito lechal asado en nuestro horno de leña (para 2 personas) (I.G.P.) ..	55,90
Paletilla de lechazo asada en nuestro horno con patatas panadera	28,50
Cochifrito de Segovia	27,00
Chuletillas de corderito lechal con patatas fritas.....	25,80
Solomillo de choto con guarnición	26,90
Chuletón de vaca vieja con pimiento de Piquillo	36,00
Entrecot de ternera de nuestra sierra con patatas.....	24,50
Perdiz de tiro estofada o en escabeche.....	24,80
Solomillo de jabalí en adobo con su salsa de trufas y patatas a lo pobre	24,50
Manita de cerdo rellena de boletus y piñones de nuestros pinares	24,80

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

IVA INCLUIDO



Ración de pan: 1,10 € IVA incluido

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



Judiones de La Granja Gran Duque

INGREDIENTES (para 8 personas):

750 gr. de judiones de la Granja, 4 pies de cerdo, 2 orejas de cerdo, 3 chorizos, 1 codillo de jamón, 2 morcillas de guisar, 150 gramos de tocino, 3 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, 1 cebolla y sal.

Para el sofrito: 50 cl. de aceite de oliva, ½ cebolla, 2 dientes de ajo y 1 cucharada de pimentón dulce.

La noche anterior se ponen en remojo los judiones, en una olla poner con agua el codillo, las orejas, los pies, los chorizos, las morcillas, el tocino, el ajo, la cebolla picada, los judiones y el laurel.

Dejamos cocer todo durante una hora y media, hacemos en una sartén aparte el sofrito para añadirse a la olla con todos los ingredientes junto con la sal. Cocemos durante 30 minutos más, y ya tendremos los judiones listos para servirlos muy calientes acompañados de toda su guarnición en una cazuela de barro.



Soufflé de colas de cangrejo de río con salsa de gambas (Plato creado por Dionisio Duque con motivo del nacimiento de su primera nieta Andrea)

INGREDIENTES (Para 6 personas):

Para la verdura. Aceite de oliva, verduras variadas, tomate maduro, ajo, eneldo, perejil, laurel, cangrejos de río, brandy, gelatina, 6 huevos, 3 dl de nata y sal. Deliciosos pescados y mariscos.

Para el pastel. Sofreímos el variado de verduras con el aceite y las hierbas aromáticas, seguidamente añadimos los cangrejos y flambeamos incorporando el tomate y trituramos.

Pasamos todo ello por un fino y añadimos la gelatina, lo mezclamos con deliciosos pescados, mariscos, el huevo y la nata. Lo ponemos en punto de sal, e introducimos en el horno hasta que cuaje.

Preparación de la crema. Batir las claras a punto de nieve, unir las a la mayonesa y dar el punto de sal.

Para montar el plato. Emplatamos con una base enriquecida de salsa de gambas y colocamos encima el pastel cubierto con la crema. Gratinamos el soufflé y decoramos con acelga frita.



Manita de cerdo rellena de boletus y piñones de nuestros pinares

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

INGREDIENTES (para 6 personas):

6 Unidades de pies de cerdo, 1 cebolla, 1 cabeza de ajo, 2 hojas de laurel, 1 ramita de tomillo, 2 clavos, pimienta, sal, aceite de oliva, ½ litro de vino tinto, ½ litro de vino de oporto, 120 gramos de boletus, 70 gramos de piñones, 2 puerros, 2 zanahorias, 3 tomates maduros.

Abrimos por la mitad y limpiamos las manitas, las cocemos con una parte de la verdura y las especias durante 1 ½ horas. Ya cocidas quitamos los huesos y dejamos lo más enteras posibles y reservamos.

Pochamos la otra parte de verdura añadiendo los huesos, los vinos y el caldo de cocer las manitas, lo dejamos reducir a la mitad, damos el punto de sal y colamos la salsa ya lista.

Sobre la manita ponemos los boletus y piñones, enrollamos y dejamos enfriar.

Una vez frío, cortamos en porciones e introducimos al horno con salsa, este rico plato va acompañado de yema de espárrago triguero, bastón de zanahoria, cebolleta glaseada con vino y manzana caramelizada.

Cordero Asado

INGREDIENTES:

½ cordero lechal, con su tez, tipo churro de unos 3kg. partido en 2 cuartos y sal fina.

Encender el horno y calentarlo a unos 180 grados. Colocar los 2 cuartos de cordero con las costillas hacia arriba en una cazuela de barro, salarlo con sal fina, y añadirle ¾ de litro de agua aproximadamente. Meterlo en el horno durante 1 hora aproximadamente.

Cuando esté hecho por una parte, se le da la vuelta, se salpica otra vez con sal y se deja dorar a gusto por espacio de unos tres cuartos de hora hasta que tome un bonito color.

Se sirve en la misma cazuela de barro con su propio jugo. Se puede acompañar con patatas panadera o a lo pobre, o también con ensalada de lechuga o escarola.



Sopa castellana

INGREDIENTES (para 6 personas):

10 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharada de pimentón, 3 dientes de ajo, 2 litros de caldo, 1 hueso de jamón ibérico, 200 gramos de jamón ibérico, 6 huevos y 6 rebanadas de pan candeal.

Poner a cocer en una cazuela el caldo con el hueso de jamón 1/2 hora. En una cazuela de barro ponemos el aceite de oliva y los dientes de ajo y dejamos que se doren.

En ese aceite donde doramos los ajos, añadimos el jamón cortado en tacos, y seguidamente el pan. Una vez dorado el pan, se espolvorea el pimentón, moviéndolo todo rápidamente con cuidado de que no se quemé el pimentón.

Añadimos el caldo y el ajo machacado, dejándolo cocer durante 4 minutos. Se cascan los huevos sobre el caldo uno por uno procurando que queden con buena forma y se mete la cazuela en el horno, previamente calentado, durante 3 minutos más.

Se sirve muy caliente en la misma cazuela.



Perdices estofadas a la segoviana, como las hacía mi abuela

INGREDIENTES (para 6 personas):

6 Buenas perdices ya limpias y faenadas, 3 zanahorias, 3 nabos, 2 puerros, 1 cebolla, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 3 tomates maduros, 12 cebollitas francesas, 12 champiñones, 1 ramillete de hierbas aromáticas, 4 granos de pimienta, 2 clavos, 1 vaso de vino blanco, 70 gr. de jamón, aceite de oliva, ½ litro de caldo de carne, 1 copita de jerez, pimentón, 1 onza de chocolate para hacer, sal y pimienta.

Coser las perdices, salpimentarlas y dorarlas con las hierbas aromáticas y el jamón, añadir toda la verdura picada e incorporar el pimentón moviéndolas bien, introducir el vino blanco y el jerez dejándolo evaporar, agregar el caldo y la onza de chocolate.

Meter las perdices en el horno durante 2 horas, una vez cocidas las sacamos a otra marmita con unas pinzas, para triturar todo el guiso y pasarlo por un fino y añadirselo a las perdices, cocemos todo el conjunto durante 5 minutos y acompañamos de champiñón, cebolleta francesa, nabo y zanahoria.





Restaurante Casa Duque

◆ MAESTRO ASADOR ◆
FUNDADO EN 1895



EL MESÓN MÁS ANTIGUO DE SEGOVIA

Allá por el año 1895, un mozo castellano, Dionisio Duque, y su esposa Feliciano, fundaron en su casa de la calle Cervantes el primer mesón segoviano

Ya en aquel tiempo la especialidad de la casa eran los asados de cochinillo y cordero, lo que le valió al dueño el título de Maestro Asador.

Legó su maestría a su hijo Julián. Éste continuó el buen hacer de sus mayores. Él, y su esposa Jacinta cultivaron recetas clásicas y tradicionales de la familia, que hicieron de Casa Duque un lugar único y una cita obligada en la gastronomía segoviana.

La tercera generación, viene de manos del nieto del fundador, Dionisio. Duque fue el impulsor de la cocina segoviana y llevó el estandarte de su ciudad, y del restaurante por todo el mundo, siendo su fama reconocida por su buen hacer y mejor trato.

Duque dio fama a la casa, haciendo del legado familiar un restaurante de referencia y un destino gastronómico obligado.

El auténtico sabor de Duque y de su esposa María Luisa lo ha recogido Marisa Duque. Ella representa una nueva generación de mujeres al frente del mundo de la empresa. Preparada, junto con su equipo de profesionales, para ofrecer a sus comensales lo mejor de la gastronomía, aunando la tradición de siglos y la innovación en cada uno de sus platos.

Los nuevos tiempos se conjugan con la tradición de una Casa que se erige sobre un edificio del siglo XV, donde no cambia su principal tarea: poner a punto sus fogones para seguir deleitando los paladares más exigentes.



Restaurante Duque, Maestro Asador de Segovia desde 1895

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tl. 921 462 487 - 921 462 486 - 618 804 284
www.restauranteduque.es - info@restauranteduque.es

