



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menú N° 1



Degustación de especialidades

Ensalada fresca de cogollos con salmón marinado, 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 lágrima 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

47,00 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 N° 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 vizcaína

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

49,50 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 N° 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

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)

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 en salsa verde

Postre

Trampantojo de tarta de queso y frambuesa en su tierra de
brownie

Bodega

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

50,00 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 N° 4



Degustación de especialidades

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

Segundo plato a elegir

Lomito de merluza sobre cama de chipirones y su caldo gelatinoso
o
Carrillera de ibérico braseada con vino tinto de la Ribera
o
Cochinillo asado en nuestro horno de leña al Estilo DUQUE Maestro Asador de Segovia
o
Medallones de rape con salsa americana y sus langostinos

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

52,00 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 N° 5



Degustación de especialidades

Salteado de 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

Chipirones a la plancha con sus patitas crujientes y su sofrito

O

Taco de Bacalao a la vizcaína

O

Solomillo de jabalí en adobo con su salsa de trufas y patatas a

lo pobre

Postre

Creps suzette de nata con salsa de naranja y Grand Maniere

Bodega

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero

Agua Mineral, café y aguardiente de la casa

52,50 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  



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
18€ 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
22€ 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 15 personas
Para más de 20 comensales habrá que anticipar los 2º platos 48 horas
antes de la celebración***

