



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>	<i>20,95</i>
<i>Jamón ibérico de bellota</i>	<i>29,00</i>
<i>Variado de ibéricos con queso.....</i>	<i>24,95</i>
<i>Pimientos rojos asados a la brasa con bonito en escabeche y oliva virgen</i>	<i>20,95</i>
<i>Quesos de nuestra región con manzana y membrillo</i>	<i>19,95</i>
<i>Tartar de tomate con guacamole, salmón marinado y vinagreta de mostaza.....</i>	<i>21,95</i>

ENTRANTES CALIENTES DE NUESTRA CASA

<i>Degustación de entrantes segovianos</i>	<i>22,90</i>
<i>Chorizo de nuestra olla pasado por la sartén</i>	<i>12,50</i>
<i>Morcillas caseras fritas a la segoviana</i>	<i>12,50</i>
<i>Picadillo de la matanza</i>	<i>12,50</i>
<i>Nuestras croquetas de gambas al ajillo (especialidad)</i>	<i>17,90</i>
<i>Verduras de temporada a la plancha con oliva virgen</i>	<i>15,90</i>
<i>Soufflé de colas de cangrejos de río con salsa de gambas</i>	<i>21,50</i>

(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>	<i>15,50</i>
<i>Judiones del Real Sitio en su guiso, con chorizo</i>	<i>13,00</i>
<i>Judiones de La Granja con puerros de la huerta y bacalao</i>	<i>16,50</i>

IVA INCLUIDO



Caballero de Oro
Del Turismo de
Castilla y León



Placa al Mérito
Turístico



Somos de Chaine
des Rôtisseurs



Caballero de la
Serenísima
Orden del Vino



Compromiso
a Calidad Turística

ENSALADAS, SOPAS Y VERDURAS

Euros

Ensalada de cogollos con perdiz escabechada y vinagre de frambuesas	20,50
Ensalada del tiempo (lechuga, tomate y cebolla)	9,50
Ensalada ilustrada (lechuga, bonito, huevo duro, tomate, espárragos y cebolla).....	12,90
Verduras variadas de temporada salteadas con jamón ibérico	16,90
Sopa castellana con pan candeal, jamón y huevo	10,50
Crema de cangrejos de nuestros ríos	12,50
Sopa de pescado con sus buenos tropiezos.....	15,90
Huevos revueltos según la temporada	14,90
Revuelto de boletus, trigueros y gambón	18,50

PESCADOS

Lomos de merluza guisada con gambas y almejas	26,00
Medallones de rape con salsa americana y sus langostinos.....	27,00
Salmón al horno con verduritas salteadas	25,00
Bacalao a la Vizcaina	25,50
Nuestra clásica merluza a la cazuela.....	26,00
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") ...	29,00
1/4 Corderito lechal asado en nuestro horno de leña (para 2 personas) (I.G.P.) ..	59,95
Paletilla de lechazo asada en nuestro horno con patatas panadera	29,90
Cochifrito de Segovia	28,90
Callos a la segoviana. Receta tradicional.....	18,00
Chuletillas de corderito lechal con patatas fritas.....	28,80
Solomillo de choto con guarnición	28,95
Entrecot de ternera de nuestra sierra	26,50
Perdiz de tiro estofada o en escabeche.....	26,95
Solomillo de jabalí en adobo con su salsa de trufas y patatas a lo pobre	27,50
Manita de cerdo rellena de boletus y piñones de nuestros pinares	28,50
(Plato creado por Dionisio Duque con motivo del nacimiento de su nieto Luis)	

IVA INCLUIDO



Jefe de cocina:
Carlos F. Martín



Restaurante Casa Duque

• MAESTRO ASADOR •
FUNDADO EN 1895

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

*

43,95 Euros (IVA incluido)

Este menú se sirve por persona

www.restauranteduque.es - info@restauranteduque.es

921 462 487 - 618 804 284

