



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menú N° 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 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

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° 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

54,00 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 (Especial)



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)
Croquetas de gambas al ajillo

Segundo plato a elegir

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

O

Bacalao al estilo de la Alcaldesa

Postre

Leche frita

Bodega

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero
Agua Mineral y café

54,00 euros

(I.V.A. incluido)



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

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

56,00 euros
(I.V.A. incluido)



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

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

o

Lomito de merluza sobre cama de chipirones y su caldo gelatinoso

o

Carrillera de ibérico braseado con vino tinto de la Ribera

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

57,00 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 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

58,00 euros

(I.V.A. incluido)



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 6



Degustación de especialidades

Tartar de tomate con dátiles, guacamole y salmón marinado
Mollejitas de lechal salteadas
Croquetas de gambas al ajillo

Segundo plato a elegir

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

o

Lomito de merluza sobre cama de chipirones y su caldo gelatinoso

o

Carrillera de ibérico braseado con vino tinto de la Ribera

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 y café

57,00 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
27 € 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
32 € 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



RESTAURANTE DUQUE

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 46 24 87 · Fax.: 921-46 24 82-

www.restauranteduque.es  