



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menu nº 1

Entradas

Ensalada fresca de cogollos con salmón al aroma de champán y eneldo

Judiones de la Granja

Morcilla segoviana frita y picadillo de la matanza

Segundo plato a elegir

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

*

Salmón con verduras

*

Brocheta de solomillo ibérico con champiñón, cebolla, pimiento asado y patatas panadera

*

Bacalao con piquillo y su salsa vizcaína

Postre

Ponche segoviano

Bodega

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero 129 aniversario,

Agua mineral, café

50,00 euros
(I.V.A. incluido)

RESTAURANTE DUQUE

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 46 24 87

www.restauranteduque.es



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menu nº 2

Entradas

Tartar de tomate con dátiles, guacamole y salmón marinado

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

*

Medallones de solomillo ibérico con patata panadera y salsa de trufas

*

Merluza a la cazuela con su guiso tradicional

*

Carrilleras al vino tinto

Postre

Leche frita

Bodega

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero 129 aniversario,

Agua mineral, café

54,00 euros
(I.V.A. incluido)

RESTAURANTE DUQUE

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 46 24 87

www.restauranteduque.es



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menu nº 3

Entradas

Pimientos rojos asados con bonito

El paté hecho por nosotros, hojaldrado, con salsa de frutos rojos y naranja

Salteado de setas, trigueros y foie

Segundo plato a elegir

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

*

Rabo de toro guisado

*

Bacalao con salsa a la Vizcaína

*

Perdiz de tiro estofada

Postre

Tarta tatin de manzana

Bodega

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero 129 aniversario,

Agua mineral, café

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

RESTAURANTE DUQUE

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 46 24 87

www.restauranteduque.es



MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA
diplomado desde 1895

Menu nº 4

Entradas

Ensalada verde con aliño de mango y gamba crujiente

Mollejas de cordero guisadas con verduras

Raviolis de changurro con jugo marinero y ligero aroma de trufas

Segundo plato a elegir

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

*

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)

*

Lubina al horno con parmentier

Postre

Milhojas calientes de crema y nata con fondant de chocolate y tofe

Bodega

Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero 129 aniversario,

Agua mineral, café

59,00 euros
(I.V.A. incluido)

RESTAURANTE DUQUE

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia. Tel. 921 46 24 87

www.restauranteduque.es