



RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” NAVIDAD 2017/2018

Segovia, Octubre de 2017

Estimados señores:

Nos ponemos en contacto con ustedes para ofrecerles nuestros servicios de restaurante para posibles celebraciones que necesiten realizar.

Especialmente de cara a la próximas Fiestas Navideñas, les ofrecemos los menús que hemos confeccionado que esperamos sean de su agrado, rogamos no duden en comunicarse con nosotros ante cualquier cambio que deseen realizar sobre ellos.

Pueden combinar los platos de los diferentes menús, añadiendo o eliminando aquellos que deseen, y confeccionando así un menú a su gusto del que les ofreceremos presupuesto encantados.

Aprovechamos la ocasión para desearles unas Fiestas Navideñas llenas de felicidad para ustedes y los suyos.

Saludos Cordiales:

*Raquel Calvo
Directora Financiera*

Hotel Condes de Castilla* - Restaurante El Hidalgo**
José Canalejas, 5 40001 Segovia Telef.: 921463529 Fax: 921463531
www.hotelcondesdecastilla.com www.el-hidalgo.com
info@hotelcondesdecastilla.com

RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – NAVIDAD 2017/2018



“CAMPANA SOBRE CAMPANA”

Entrantes para Compartir.

Croquetas de Salmón y Bacalao

Ensalada de Temporada

Revuelto a la Segoviana

—————

Entrecot con Salsa de Pimienta

ó

Taquitos de Salmón con Salsa de Albahaca

—————

Ponche de Segovia

Jarrita de Vino de la Casa

Agua Mineral

Precio: 22,50 € (I.V.A. Incluido)

RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – NAVIDAD 2017/2018



MENÚ ESPECIAL NAVIDAD

Entrante en Mesa.

Ensalada de Hojas Tiernas, Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas,
Aceite de Oliva y Zumo de Limón
Volován de Salmón y Espinacas con Salsa de Albahaca
Croquetas de Ibérico al Cabrales con Patatas Chips

Continuamos con un Pescado.

“Briseira” de Merluza Rellena de Gambas al Ajillo

Seguimos con una Carne muy especial.

Cestita Rellena de Cordero a la Miel y Frutos de Otoño sobre Barrujo del Pinar
(Tapa Ganadora Concurso Decalles 2017)

Y de Postre.

Galeta de Mousse de Avellana sobre Crema de Menta con Krispies Crujientes

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)
SWG Verdejo – D.O. Rueda
Café y Licor de la Casa
Dulces Navideños

Precio: 33,90 € (I.V.A. Incluido)

Promoción Navidad: si reserva su comida o cena de Navidad con este menú, les invitamos a disfrutar de nuestro SPA “Salutem Per Aquam”.*

***Promoción válida entre el 11 de diciembre de 2017 y el 7 de enero de 2018**

*** Un vale regalo por cada grupo de 20 comensales mínimo**

Hotel Condes de Castilla* - Restaurante El Hidalgo**
José Canalejas, 5 40001 Segovia Telef.: 921463529 Fax: 921463531
www.hotelcondesdecastilla.com www.el-hidalgo.com
info@hotelcondesdecastilla.com

RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – NAVIDAD 2017/2018



“EL TAMBORILERO”

Entrantes para Compartir.

Revuelto de Morcilla y Manzana Caramelizada con Frutos Secos

Ensalada de Hojas Tiernas con Frutas de Temporada,

Gulas al Ajillo y Vinagreta de Nueces

Pastel de Puerros con Beicon

—————

Cochinillo Asado en Nuestro Horno de Leña

ó

Lomo de Bacalao con Salsa de Puerros

—————

Profiterol Relleno de Helado sobre Chocolate Caliente

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)

SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Espumoso de la Casa

Dulces Navideños

Precio: 29,95 € (I.V.A. Incluido)

Suplemento de Cordero*: 6,60 € (I.V.A. Incluido)

• Imprescindible encargo previo

Hotel Condes de Castilla* - Restaurante El Hidalgo**
José Canalejas, 5 40001 Segovia Telef.: 921463529 Fax: 921463531
www.hotelcondesdecastilla.com www.el-hidalgo.com
info@hotelcondesdecastilla.com

RESTAURANTE-ASADOR “EL HIDALGO” – NAVIDAD 2017/2018



“LOS PECES EN EL RIO”

Entrantes para Compartir:

Huevos Estrellados con Virutas de Ibérico
Chupachus de Villaroyse de Ave con Foie
Pimientos del Piquillo Rellenos de Brandada de
Bacalao y Gambas sobre Salsa Roja

—————
Gefilte Fish con Risotto de Marisco sobre
Plancton Marino

—————
Carrillada de Aliste sobre Cremoso de Patata
Trufada con Krispies de Cebolla

—————
Yogurt Griego sobre Compota
de Zanahoria

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo,
Pesquera de Duero)
SWG Verdejo – D.O. Rueda
Café y Licor de la Casa
Dulces Navideños

Precio: 38,00 € (I.V.A. Incluido)

“COPLAS DE NAVIDAD”

Entrantes para Compartir:

Milhoja Tumbada de Tomate, Aguacate y
Endivias con Emulsión de Vinagre de Módena
Salteado de Setas Silvestres, Hongos de Valsaín,
Champiñón y Gambas con aroma de
Tomillo de las Hoces

Surtido de Croquetas de Boletus, de Salmón
y de Gambón al Ajillo

—————
Milhoja de Rape con Láminas de Piña Natural
Caramelizada y Salsa de Almendras
ó

Solomillo de Choto con Salsa de Foie

—————
Creppes Rellenos de Helado de Mandarina
sobre Chocolate Caliente

Claudia Frizzante (100% Verdejo)
López de Haro Crianza (D.O.Ca. Rioja. 100%
Tempranillo)
Café y Licor de la Casa
Dulces Navideños

Precio: 43,50 € (I.V.A. Incluido)