

RESTAURANTE CASA DUQUE



Restaurante Casa Duque
• MAESTRO ASADOR •
FUNDADO EN 1895

C/ Cervantes, 12 - 40001 SEGOVIA
Tel. 921 46 24 86 - 618 804 284
info@restauranteduque.es
www.restauranteduque.es

Propietario: Marisa Duque Pascual
Jefe de Cocina: Carlos Martín
Jefe de Sala: José María Herranz

RTE. CASARES ACUEDUCTO

RESTAURANTE
CASARES
ACUEDUCTO

Avenida Padre Claret, 2
40001 Segovia
Tel. 921 04 77 12
acueducto@restaurantecasares.com
www.restaurantecasares.com

Propietario:
Santiago Ortiz Casares
Jefe de Cocina:
Ángel Palomo de la Fuente
Jefe de Sala:
Santiago Ortiz Casares

RESTAURANTE EL ESPINO

el espino
RESTAURANTE

Plaza Altozano, 4,
40400 El Espinar, Segovia
Tel. 921 18 23 60

Propietario:
Isabel Codina Bozzano
Jefe de Cocina:
Isabel Codina Bozzano
Jefe de Sala:
Isabel Garriga García

RESTAURANTE EL PORTÓN DE JAVIER



restaurante
el portón de javier

C/ Villacastín, 30 - 40142 Marugán (Segovia)
Tel. 921 196 141
www.elportondejavier.com
restaurante@elportondejavier.com

Propietario:
Beatriz Martín Ballesteros
Asesor gastronómico:
Javier González Zúñiga
Jefe de Cocina: Daniel Hernández
Jefe de Sala: Beatriz Martín

RESTAURANTE JOSÉ MARÍA



Cronista Lecea, 11 (junto a Plaza Mayor)
40001 Segovia
Reservas: 921 46 11 11 - 921 46 60 17
reservas@restaurantejosemaria.com
www.restaurantejosemaria.com

Propietario: José María Ruiz Benito
Directora General: Rocío Ruiz Aragoneses
Jefe de Cocina: Miguel Jiménez
Jefe de Sala: Fulgencio Galindo
Sumiller: José Luis Álvarez

RESTAURANTE LA CODORNÍZ



Hnos. Barral, 1 - 40001 Segovia
Tels. 921 46 38 97 - 921 46 39 04
Fax: 921 46 38 97
lacodorniz@restaurantelacodorniz.com
www.restaurantelacodorniz.com

Propietarios: Hnos. García de Frutos
Jefe de Sala: Juan Ignacio López
y Rodolfo Santos
Jefe de Cocina: Alfonso García de Frutos
Sumiller: Lino García de Frutos

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN



Plaza Mayor, 15
40001 Segovia
Tels. 921 46 09 30 / 925 - Fax: 921 46 09 31
laconcepcion@restaurantelaconcepcion.com
www.restaurantelaconcepcion.com

Propietario: Marta Gómez Garrido
Jefe de Cocina: Javier de Lucas de la Calle
Jefe de Sala: Marta Gómez Garrido
Sumiller: Fco. Javier del Álamo Gómez

RESTAURANTE NARIZOTAS

NARIZOTAS
BAR-RESTAURANTE



Pz. Medina del Campo, 2
40001 Segovia
Tel. 921 46 26 79
racnarizotas@outlook.es
www.narizotas.net

Propietario: R.A.C. Narizotas
Jefe de Cocina: Juan María Serantes
Jefe de Sala: Felipe García Barobs

XXVII SEMANA DE COCINA SEGOVIANA

DEL 26 DE MARZO AL 7 DE ABRIL DE 2019



Alimentos
DE SEGOVIA



ENTRANTES

• Ceviche de lubina

Vieira con crema fina de boletus y velo de tocino ibérico con vinagreta de almendras

• Arroz caldoso con chipirones

PESCADO

• Merluza asada en su jugo con quínoa y crema de guisantes

CARNE

• Rabl de liebre asado, nabo relleno de setas, mousse de apio y Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena aderezado con tomillo.

POSTRE

• Dulce de tres leches con hebras de caramelo, crunch de chocolate y frutos secos

BEBIDAS

• Vino Tinto DO Valtiendas, Navaltallar Joven

• Vino Blanco DO Rueda, Doña Beatriz

• Agua mineral Aquabona

• Cerveza Mahou

40€
IVA incluido

EMPEZAMOS

• Saquitos de carpaccio de buey rellenos de mousse de queso con membrillo sobre natillas de foie

• Habitas, huevo trufado y aire de jamón ibérico

• Ensalada templada de cigalas lacadas sobre hoja de espinaca y vinagreta de naranja y jengibre con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena.

DEL MAR

• Taquitos de merluza sobre pure de manzana asada con salsa de berberechos y lima

DE LA TIERRA

• Lasaña de pato confitado a la naranja, cremoso de castaña y reducción de oporto

EL DULCE

• Panacota de piña y mascarpone con espuma de fresas y Crumbel de chocolate

BEBIDAS

• Combinado Beffeater 24 & Pink

• Tinto Murón crza

• Blanco 921 Verdejo

• Agua mineral Aquabona

• Cerveza Mahou

• Café Stracto

38€
IVA incluido

COMIDAS SÁBADO Y DOMINGO

PRIMER PLATO A ELEGIR

• Sopas de ajo con senderuelas

• Potaje de garbanzos de Valseca con berza segoviana

• Ensalada de codornices en escabeche con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

• Entrecot de ternera de la zona

• Carrilleras de cerdo ibérico guisadas con manzana y frutos secos

• Bacalao al horno con verduritas con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena

POSTRE

• Degustación de nuestros postres caseros

• Vino tinto Ribera del Duero crianza o Blanco de Rueda

• Agua mineral Aquabona

• Cerveza Mahou

CENAS VIERNES Y SÁBADO

DEGUSTACIÓN

• Sopas de ajo con senderuelas, ensalada de codornices en escabeche, revuelto de espárragos trigueros y gambones, carpacho de bacalao ahumado y "Falso solomillo" Degustación de postres

• Vino tinto Ribera del Duero crianza o blanco de Rueda,

• Agua mineral Aquabona

• Cerveza Mahou

30€
IVA incluido

25€
IVA incluido

PICAMOS

• Carpaccio de presa ibérica con queso de cabra, reducción de tempranillo y AOVE Denominación de Origen Baena

ABRIMOS BOCA

• Spaghetti de verdura con salsa segoviana

NUESTRA ESPECIALIDAD

• Arroz con albóndiga de pescado en salsa de azafrán

SEGUIMOS

• Sepia con guiso de alubias en tinta de calamar

CORTAMOS

• Daiquiri de fresa

TERMINAMOS

• Lingote de cordero a baja temperatura con su jugo ligado, tomate cherry y puré de guisantes.

NOS ENDULZAMOS

• Mousse de queso con helado de membrillo de la cerca

BEBIDAS

• Tinto Damana 5, Blanco Erre

• Agua mineral Aquabona

• Cerveza Mahou

• Pan, café

33€
IVA incluido

MENÚ

• Ensalada de salmón fresco y vieiras con variedad de vegetales y semillas de amaranto

• La trufa negra de Segovia "Melanosporum" con huevos ecológicos y cremoso de patata

• Taco de merluza al horno con ajitos dorados y vinagreta de tomate natural con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena

A ELEGIR

• Cochinillo asado de nuestra corte y hornada D. Marca de Garantía (COCHINILLO DE SEGOVIA)

• Carrillada de vacuno asada con reducción de vino y cremoso de patatas nuevas

POSTRE

• Esfera de avellanas, crema de limón y espejo de toffee

BEBIDAS

• Agua mineral Aquabona

• Blanco Quintaluna de Ossian 2017

• Tinto Pago de Carraovejas Autor 2016

• D.O. Ribera del Duero

• Cerveza Mahou

• Cafés, infusiones y orujos

• variedades de nuestra bodega

54€
IVA incluido

ENTRANTES

• Bombón de queso y pistachos

• Crujiente de morcilla y mango con alioli de manzana

PRIMER PLATO

• Ensalada de Escarola manzana y queso con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena

SEGUNDO PLATO

• Merluza gratinada con bechamel de puerros con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena

TERCER PLATO

• Magret de pato con salsa de frambuesas y verduritas de temporada con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena o

• Cochinillo Asado de Segovia " Marca de Garantía" con Patatas Panadera.

POSTRE

• Bavaois de fresa y piña

BEBIDAS

• Vino Crianza Ribera del Duero

• Vino Blanco Verdejo

• Agua mineral Aquabona

• Cerveza Mahou

• Café y Licores

33€
IVA incluido

MENÚ

• Crema de hongos con foie caramelizado

• Rodaballo asado en infusión de cítricos con aceite de oliva virgen D.O.P. Baena sobre pisto de uvas y crema espumosa de reinetas

• Lomo de venado en salsa de piñones de Pedrajas y crema de plátanos

POSTRE

• Sorbete de mandarina sobre salsa de yogurt Celestino Arribas al hinojo y crujiente de quinoa

BEBIDAS

• Vino Rioja Glorioso Crianza

• Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda

• Agua mineral Aquabona

• Cerveza Mahou

• Pan y café

40€
IVA incluido

MENÚ

• **Primer entrante:** Ensalada de capón de corral escabechado

• **Segundo entrante:** Saquito de arroz rojo cremoso con morcilla y queso de Armuña

• **Tercer entrante:** Erizo de mar en sopa de atún con brunoise de espárragos y patatas

• **Plato de pescado:** Milhoja de sable afilado al foie con perlas de Baena

• **Cortante:** Sorpresa fresquita

• **Primera delicia de carne:** Timbal de rabo de vaca

• **Segunda delicia de carne:** Muslitos de perdiz estofada

• **Postre**
Postre estrella 50 aniversario

• **Bebidas**
Para todo este menú tenemos una selección de blancos tintos y rosados, una botella de agua y pan por comensal

• Agua mineral Aquabona

• Cerveza Mahou

34,90€
IVA incluido

XXVII SEMANA DE COCINA SEGOVIANA (DEL 26 DE MARZO AL 7 DE ABRIL)
VII CONGRESO REGIONAL DE HOSTELERÍA (DEL 1 AL 7 DE ABRIL)

MARTES 26 DE MARZO

ACTO DE INAUGURACIÓN

20:00 h. En el **RANCHO DE LA ALDEGÜELA** (Torrecaballeros) se celebrará la inauguración de la **XXVII SEMANA DE COCINA SEGOVIANA**. El pregón será ofrecido por **D. JAVIER PEREZ DE ANDRES** Periodista gastronómico. Y nos acompañarán **D. Javier Ramírez Utrilla, Director General de Turismo** de la Junta de Castilla y León y autoridades. Imprescindible invitación.

MIÉRCOLES 27 DE MARZO

18:00 h. CATA DE VINOS Y MASTERCLASS DE CORTE DE JAMÓN.

Dirigida por la Asociación de Sumilleres de Segovia y de Castilla y León. **VINOS DE BODEGAS NAVALTALLAR, BODEGA FINCA CARDABA Y HERRERO BODEGA.**

MASTERCLASS DE CORTE DE JAMÓN por gentileza de **JAMONES DOMPAL.**

En el **Restaurante CASARES.** Avda. Padre Claret, 2. Entrada libre y degustación hasta completar aforo.

JUEVES 28 DE MARZO

18:00 h. CATA DE LA NUEVA GAMA DE CERVEZAS ARTESANAS DE MAHOU Y Alimentos de Segovia, en el **Restaurante NARIZOTAS.** Plaza medina del campo 1. Entrada libre y degustación hasta completar aforo.

LUNES 1 DE ABRIL

09:00 h. DÍA DE LA PROVINCIA. Visita turística y guiada por gentileza de **PRODESTUR.** Visitas a la **Fábrica de chocolate de Miguelañez, Bodega "Herrero Bodega", Finca las Margas y comida en el Restaurante el Portón de Javier (Marugán).**

16:30 h. Concurso Nacional de Camareros de Sala. Carpa Tierra de Sabor.

MARTES 2 DE ABRIL

12:30 h. Exhibición de coctelería TIKI. Por **MONIN.** Carpa Tierra de Sabor.

16:30 h. Concurso Nacional de Coctelería. Carpa Tierra de Sabor.

18:00 h. a 21:00 h. III FERIA DE PROVEEDORES DE HOSTELERÍA SEGOVIANA: "SEGOVIA POR UNA HOSTELERIA DE CALIDAD" Carpa de tierra de sabor en la Avda. del Acueducto. Stand de empresas profesionales relacionadas con la hostelería.

MIÉRCOLES 3 DE ABRIL

10:30 h. CATA DE ACEITE Y ELABORACIÓN DEL SALMOREJO CORDOBÉS con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena, en el centro de FP Felipe VI, para alumnos y profesionales.

10:00-14:00 y 17:00-21:00 h. III FERIA DE PROVEEDORES DE HOSTELERÍA SEGOVIANA: "SEGOVIA POR UNA HOSTELERIA DE CALIDAD" Carpa de tierra de sabor en la Avda. del Acueducto.

18:00 h. CATA DE ACEITE Y ELABORACIÓN DEL SALMOREJO CORDOBÉS con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena, en la carpa tierra de sabor. Entrada libre.

12:00 h. Mesa redonda "Destinos Gastronómicos" con las provincias invitadas (programa de radio en directo).

16:30 h. Concurso Nacional de Corte de Jamón de capa blanca, InterPorc.

JUEVES 4 DE ABRIL

10:00 h. TALLER DE COCINA SALUDABLE PARA NIÑOS. Los niños de primaria del colegio **Fray Juan de la Cruz** elaborarán sus propias pizzas en el Centro Integrado de FP Felipe VI. Exhibición de Acrobacias con Pizzas por **Lorenzo Herrero de PIZZERÍA DUMBO (La Granja).**

10:30 h. Talleres infantiles. Participan Soria y Guadalajara, provincias invitadas. Productos típicos de ambas provincias. Maratón de Cuentos, ofrecido por Guadalajara. Carpa Tierra de Sabor.

13:30 h. Degustación de cocina tradicional. Soria, Guadalajara y Segovia.

19:00 h. Fiesta de Exaltación del Cochinitillo. Plaza del Azoguejo.

DEL 5 AL 7 DE ABRIL

Carpa de Artesanos Alimentarios Tierra de Sabor en la Avda. del Acueducto.



PRESENTACIÓN

Es un placer para mí, recién llegado a la Presidencia de AIHS, presentar a través de estas líneas uno de los estandartes que nuestra Agrupación puede exhibir, y exhibe, con más orgullo: la Semana de Cocina de Segovia, que en este 2019 se celebrará del 26 de marzo al 7 de abril.

Antes de que las mesas queden servidas, de que salgan los platos calientes, de que estallen los sentidos ante las exquisiteces que conforman los menús, antes de todo ello hay mucho trabajo, esfuerzo y dedicación. Y vocación, y profesionalidad. Todos ellos ingredientes necesarios para que cuando se despliega la alfombra roja, cuando se da el chupinazo de nuestra Semana, se coseche un nuevo éxito.

De modo que sirva esta presentación, ante todo, para agradecer la labor y el compromiso de todos los profesionales de los establecimientos participantes y de la propia Agrupación por su organización.

En los últimos años estamos viviendo una época en la que muchos focos apuntan a la gastronomía, a la cocina, y por tanto cada año debemos esmerarnos más para no defraudar, para seguir innovando, para continuar apelando al disfrute de uno de los valores patrimoniales que posee esta provincia, que son sus fogones, sus materias primas, y sus profesionales.

Con la Semana de Cocina AIHS quiere tributar cada año este homenaje a quienes hacen posible que el listón siga arriba, muy arriba, y a la vez regalar al público, a los segovianos y a quienes nos visitarán en estas fechas, lo mejor de un sector que sigue pujante, con ganas y aprendiendo diariamente.

El escaparate está listo, la pasarela en marcha... y los manteles puestos. Sirvanse de esta guía para probar, para degustar, para permitirse un paréntesis hedonista dibujado con sabores, aromas y colores. Salud y que disfruten.

Roberto Moreno
Presidente de AIHS

FINCA EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA



Pza. del Marqués de Lozoya, 3
40160 Torrecaballeros (Segovia)
Tel. 921 40 10 60
info@fincaelrancho.com
www.fincaelrancho.com

Propietario: Familia Giráldez
Jefe de Cocina: Ángel García Sánchez
Jefe de Sala: Alberto Ayuso
Sumiller: Juan Lázaro Monjas

APERITIVO

- Cebolla frita en aros
- Croquetas de gallina en pepitoria

MENÚ

- Puerros de Mozoncillo braseados con crema de Valdeón regados con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena.
- Taco de bacalao con ajo arriero castellano regados con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena.
- Lechazo de Castilla y León asado en nuestro horno de leña con ensalada de la huerta

POSTRE

- Crepes crujientes de pera y nueces con fondo conventual

BEBIDAS

- Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
- Vino tinto Viña Mayor roble
- Agua mineral Aquabona
- Cerveza Mahou
- Licor

41€
IVA incluido

HOSTERÍA CA, TECHU



C/ El Pilar, 18
40400 El Espinar (Segovia)
Tel. 921 18 16 62

Propietario: Jesús García Marcos
Jefe de Cocina: Techu
Jefe de Sala: Cristina Eliane Estevez San Jose

ENTRANTES

- Tartar de aguacate y gambón con endivias del Carracillo con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena
- Garbanzos de Valseca salteados con salmón y jamón
- Crema de calabaza con queso de Escalona del Prado y Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena

PESCADO

- Bacalao con crema de hongos

CARNE

- Taco de vacuno y salsa de soja

POSTRE

- Flan de orujo

BEBIDAS

- Vinos de la tierra
- Agua mineral Aquabona
- Cerveza Mahou

33€
IVA incluido

MESÓN DE CÁNDIDO



Plaza del Azoguejo, 5 - 40001 Segovia
Tel. 921 42 59 11
candido@mesondecandido.es
www.mesondecandido.es

Propietario: Familia Cándido
Jefe de Cocina: Eduardo García
Jefe de Sala: Alberto López
Sumiller: Pablo Martín

ENTRANTE FRÍO

- Champiñón silvestre confitado con piñones de Pedrajas y aceite de trufa

ENTRANTE CALIENTE

- Crema de calabaza con queso de Escalona del Prado y Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena.

PESCADO

- Timbal de langostinos y aguacate con mayonesa de caviar

CARNE

- Carrillera de cochinillo de Segovia cocinada a baja temperatura con crema de patata y vainilla

POSTRE

- Torrija de pan de brioche caramelizado con helado de chocolate

BEBIDAS

- Blanco Palacio de Bornos D.O. Rueda
- Tinto Altos de Ontañón Crianza D.O. Ribera del Duero
- Agua mineral Aquabona
- Cerveza Mahou

44€
IVA incluido

PARADOR DE SEGOVIA



Ctra. de Valladolid s/n - 40003 Segovia
Tel. 921 44 37 37
www.parador.es
comedor.segovia@parador.es

Propietario:

Paradores de Turismo de España S.A.
Director: Alberto Zerbini
Jefe de Cocina: Sergio Muñoz Sanz
Jefe de Sala: Antonio Calvillo

APERITIVO

- Vichyssoise de Puerros y Avellana tostada
- Rulo de cecina relleno de queso cremoso y aceite de almendras
- Croqueta de Ibérico

ENTRANTE

- Milhoja de Foie, Manzana y crema de Membrillo, Brotes Tiernos

COMO PLATO DE PESCADO

- Bacalao Asado en Aceite de canela, Boletus estofados, y Piquillo

COMO PLATO DE CARNE

- Taco de rabo de toro estofado, y cebollitas glaseadas

COMO POSTRE FINAL

- Semifrio de Chocolate Blanco y Negro, Corazón de trufa, y Sopa de Hierbabuena

BEBIDAS

- Vinos Selección del Sumiller
- Agua mineral Aquabona
- Cerveza Mahou
- Café y agua incluidos

45€
IVA incluido

PARADOR DE LA GRANJA



C/ Infantes, 3 - 40100 R. Sitio de S. Ildefonso
Tel. 921 01 07 50
www.parador.es
comedor.lagranja@parador.es

Propietario:

Paradores de Turismo de España S.A.
Director: Alberto Zerbini
Jefe de Cocina: Adrián Salas Diosdado
Jefe de Sala: Ana Belén Canónico
Sumiller: Henar Puente

APERITIVO

- Crujiente de Chorizo de Cantimpalo
- Asadillo de Pimientos rojos del Bierzo en pan cristal
- Cecina de León con piña caramelizada

ENTRANTE

- Judiones de La Granja estofados con cangrejos de río

COMO PLATO DE PESCADO

- Trucha del Duratón en papillote con verduritas de la huerta segoviana y vino D.O. Rueda

COMO PLATO DE CARNE

- Rulo Lechazo IGP, cremoso de boniato y su jugo

COMO POSTRE FINAL

- Tarta de queso Escalona con membrillo

BEBIDAS

- Vinos Selección del Sumiller
- Agua mineral Aquabona
- Cerveza Mahou
- Café y agua incluidos

45€
IVA incluido

2 Y 3 DE ABRIL, EN LA CARPA DE TIERRA DE SABOR, SITUADA EN LA AVENIDA DEL ACUEDUCTO (SEGOVIA)

3ª Feria de Hostelería DE SEGOVIA

Por una Hostelería de Calidad



Horario de la Feria:

Martes 2 de abril: de 18:00 a 21:00 h.

Miércoles 3 de abril: de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00 h.

