

RESTAURANTE
CAZABES
ACUEDUCTO



RESTAURANTE CAZABES

HORNO DE ASAR



COCHINILLO Y LECHAZO DE SEGOVIA

ESCUELA DE PROFESIONALES
CON PROFESORES DE SEGOVIA

RESTAURANTE
CAZABES
ACUERDADO

VINOS

para el agua por debajo y

TABERN

RESTAURANTE
CAZABES
ACUERDADO

ENTRANTES

Ensalada templada de gulas al ajillo

Surtido ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de boletus

Revuelto de trigueros con gambas

Revuelto de picadillo

Huevos rotos con jamón

Huevos rotos con Picadillo

Pimientos rellenos de bacalao con espinacas
en salsa Vizcaína

Queso de oveja curado

Torreznos de Soria sobre patatas revolconas

Ferrero roché de cochinillo

Empanadillas de Morcilla

Bolas fritas de risotto sobre salsa de bacón ahumado

Ensalada de ahumados con queso de cabra
y vinagreta de mango

Ensalada de tres quesos con vinagreta de frutos rojos

Ensalada Thai con langostinos fritos y dados de mango

Pimientos confitados con langostinos, gulas y rúcula crujiente

Ensalada de frutas escabechadas al PX, queso curado y jamón de pato

POSTRES

Ponche Segoviano con helado de vainilla

Tarta de queso con helado de violetas

Copa de yogur con frutos rojos y virutas de chocolate

Flan de café con helado de plátano y espuma de miel

Helados variados

Copa de tiramisú con helado de galleta belga

Cristal de La Granja con mouse de fruta de la pasión

Pannacota de violeta con helado de té matcha

Torrija caramelizada con chutney de manzana
y helado de mandarina

Arroz con leche

Flan de huevo con nata y helado de turrón

(Para grupos se elige el mismo postre para todos)

MENÚ 1

Cinco entrantes a elegir
(1 entrante para cada 4 personas)



1 postre a elegir

Pan

Agua - Vino

Ribera del Duero. Bodega Severino Sanz (Segovia)

Café



MENÚ 2

Tres entrantes a elegir



PESCADO

$1/2$ Salmón con salsa de coco

CARNE

$1/2$ Solomillo de lechón con salsa de romero y miel



1 postre a elegir

Pan

Agua - Vino

Café



MENÚ 3

Dos entrantes a elegir



Huevo poché sobre cremoso de patata trufada y
crujiente de jamón



PESCADO

$\frac{1}{2}$ Bacalao gratinado con alioli

CARNE

$\frac{1}{2}$ Carrillada de ternera con cremoso de patata



1 postre a elegir

Pan

Agua - Vino

Ribera del Duero. Bodega Severino Sanz (Segovia)

Café



MENÚ 4

ENTRANTES

Surtido de ibéricos

Croquetas variadas

Tempura de verduras con variedad de aliolis

Ensalada Thai con langostinos y mango

SEGUNDO (a elegir)

Cochinillo asado (M.G.)

Cazuela de merluza con almejas

Lomo de rodaballo con salsa de azafrán

Entrecot con guarnición

POSTRES

1 postre a elegir

Agua - Vino

Ribera del Duero. Bodega Severino Sanz (Segovia)

Café



Menú Especial Degustación CASARES

TRES ENTRANTES (individuales)

.....●.....

PESCADO

.....●.....

CARNE

.....●.....

POSTRE

Pan · Agua · Café

Todo ello elegido por nuestro equipo y marinado con
diferentes caldos de nuestra bodega



RESTAURANTE
C A S A R E S
A C U E D U C T O

RESTAURANTE CAZABES



HORNO DE ASAR

COCHINILLO Y LECHAZO DE SEGOVIA

RECETA DE TRADICIÓN
con productos de la región

RESTAURANTE
CAZABES
ACUEDUCTO

VINOS

RESTAURANTE
CAZABES
ACUEDUCTO

- Menús válidos para el año 2024/2025, se elegirá el mismo menú para toda la mesa.
- Para asegurar las existencias de todos los ingredientes es necesario elegir el menú con cuatro días de antelación.
- Se elegirán los mismos entrantes y el mismo postre para toda la mesa.
- Mínimo de pax, 8.
- Si está interesado en personalizar su menú, pregunte a nuestro equipo.

R E S T A U R A N T E
C A S A R E S
A C U E D U C T O

Tel. 921 047 712
acueducto@restaurantecasares.com
www.restaurantecasares.com

