

RESTAURANTE
CAZAKES
ACUEDUCTO





RESTAURANTE
CAZABES
ACUEDUCTO

ENTRANTES

Ensalada templada de gulas al ajillo      

Surtido ibérico

Croquetas de jamón ibérico    

Croquetas de bacalao    

Revuelto de trigueros con gambas  

Tempura de verduras con variedad de aliolis     

Huevos rotos con jamón   

Huevos rotos con Picadillo   

Huevos rotos con gulas al ajillo      

Queso de oveja curado 

Torreznos sobre patatas revolconas  

Empanadillas de Morcilla    

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    

Huevo poché con cremoso de patata trufada 

Ensalada de frutas escabechadas al PX,

queso curado y jamón de pato  

Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao, piñones)   

Salmón marinado con encurtidos  

Chorizo de la olla 

Degustación de cuchara 

POSTRES

Ponche Segoviano con helado de vainilla



Tarta de queso y pistachos con helado de guinda



Copa de yogur con frutos rojos y virutas de chocolate



Flan de queso parmesano con helado de violetas



Helados variados



Copa de tiramisú con helado de galleta belga



Cristal de La Granja con mouse de fruta de la pasión



Torrija caramelizada con chutney de manzana
y helado de mandarina



Arroz con leche



Flan de huevo con nata y helado de turrón



Brownie de chocolate y frutos secos con sorbete de frambuesas



(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



RESTAURANTE
CAZAKES
ACUEDUCTO

MENÚ 2

ENTRANTES

Ensalada de tres quesos con vinagreta de frutos rojos



Tempura de verduras con variedad de aliolis



Huevo poché sobre cremoso de patata trufada y crujiente de jamón



PESCADO

1/2 Corvina con salsa de coco sobre lecho de verduras y alga wakame



CARNE

1/2 Mogote ibérico con salsa de cerveza



1 postre a elegir

Pan - Agua - Vino - Café



MENÚ 3

ENTRANTES

Croquetas variadas



Ensalada Thai con langostinos y mango



Huevos rotos con Picadillo



SEGUNDO (a elegir)

Salmón con salsa de eneldo



Bacalao gratinado con alioli



Lagarto ibérico a baja temperatura con salsa de setas
de temporada y patatas fritas



Carrillada de ternera Angus con cremoso de patata,
cebollita crujiente y zanahoria



1 postre a elegir

Pan - Agua - Vino - Café

Ribera del Duero. Bodega Severino Sanz (Segovia)

44€

MENÚ 4

ENTRANTES

Surtido de ibéricos

Croquetas variadas     

Ensalada Thai con langostinos y mango    

SEGUNDO (a elegir)

Cochinillo asado (M.G.)

Merluza al aroma de regaliz
sobre cremoso de coliflor y haba tonka 

Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil 

Entrecot con guarnición

POSTRES

1 postre a elegir

Agua - Vino - Café

Ribera del Duero. Bodega Severino Sanz (Segovia)

49€

Menú Especial Degustación CASARES

DOS ENTRANTES (individuales)

.....●.....
DEGUSTACIÓN CUCHARA

.....●.....
1/2 PESCADO

.....●.....
1/2 CARNE

.....●.....
POSTRE

Pan · Agua · Café

Todo ello elegido por nuestro equipo y maridado con
diferentes vinos de nuestra bodega



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

RESTAURANTE CA



VINOS

RESTAURANTE
CAZABES
ACUEDUCTO

- Menús válidos para el año 2026/2027, se elegirá **el mismo menú para toda la mesa.**
- Para asegurar las existencias de todos los ingredientes **es necesario elegir el menú, los segundos platos y el postre con cinco días de antelación.**
- Se elegirán **los mismos entrantes y el mismo postre para toda la mesa.**
- **Mínimo 8 comensales.**
- Si está interesado en personalizar su menú, pregunte a nuestro equipo.

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros alimentos, incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. Recomendamos consultar a nuestro personal cualquier duda o intolerancia.

Consulten sobre los alérgenos de cada plato, porque en algunos casos no afectan a la preparación principal sino a elementos del plato que se pueden sustituir o eliminar

GUÍA DE ALÉRGENOS



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

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

