



Mesón - Restaurante
El Cordero

C/. El Carmen, 4 y 6
Teléf. 921 46 33 45
Fax 921 46 33 47
40001 SEGOVIA
info@rte-elcordero.com
www.rte-elcordero.com

MENÚS NAVIDAD 2023

MENÚ Nº1

Para compartir:

Escabechados del mesón (boquerones
y delicias de codorniz)
Cecina con AOVE
Morretes guisados con champiñón
Huevos rotos con picadillo

Plato principal (a elegir):

Tronco de bacalao con tomate
Dorada a la parrilla con ajos y vinagre
Escalope de ternera con guarnición
Cordero guisado con puré de patata

Flan de queso con helado de galleta
belga

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera
del Duero, agua mineral, café y copa de
cava

MENÚ Nº2

Para compartir:

Pimientos asados con ventresca y
cebolla caramelizada
Lomos de sardinas marinadas con
aceite de perejil
Ensalada de perdiz escabechada con
granada
Setas guisadas

Plato principal (a elegir):

Lubina a la parrilla con ajos y vinagre
Tronco de bacalao con muselina
Morcillo al vino tinto con puré de
manzana Reineta
Entrecot de choto con guarnición

Leche frita, dados de ponche segoviano
con helado

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera
del Duero, agua mineral, café y copa de
cava

MENÚ Nº3

Para compartir:

Tostas de pavo escabechado con lágrimas de pimiento
Cecina con AOVE
Tartar de tomate con brotes, germinados y
escabechados del mesón
Revuelto de cebolletas con patatas paja

Plato principal (a elegir):

Dorada parrilla con ajos y vinagre
Tronco de salmón a la plancha con salsa tártara
Entrecot de choto a la parrilla con guarnición

Tarta de yema con helado y natillas

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera del Duero,
agua mineral, café y copa de cava





Mesón - Restaurante

El Cordero

C/. El Carmen, 4 y 6

Teléf. 921 46 33 45

Fax 921 46 33 47

40001 SEGOVIA

info@rte-elcordero.com

www.rte-elcordero.com

MENÚ Nº4

Para compartir:

Bandeja de ibéricos y queso
(jamón, chorizo, salchichón y queso)

Croquetas caseras

Huevos rotos con picadillo

Plato principal (a elegir):

Tronco de merluza a la cazuela

Dorada a la plancha con ajos y vinagre

Entrecot a la parrilla con guarnición

Cochinillo asado

Tarta de chocolate con cítricos y

helado de galleta belga

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera

del Duero, agua mineral, café

y copa de cava

MENÚ Nº5

Para compartir:

Jamón ibérico de reserva (DO Los
Pedroches)

Ensalada de tomate con AOVE

Tarrina de mi-cuit con sus vinagretas

Gambas a la plancha

Plato principal (a elegir):

Rape en salsa de carabineros

Bacalao al estilo del mesón

Entrecot de choto con guarnición

Rabo de toro guisado

Cochinillo asado

Flan de queso con helado de

mantecado

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera
del Duero, agua mineral, café y copa de
cava Brut Reserva

