

RESTAURANTE CASA DUQUE



Restaurante Casa Duque
• MAESTRO ASADOR •
FUNDADO EN 1895

C/ Cervantes, 12 - 40001 SEGOVIA
Tel. 921 46 24 87 - 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

RTE. EL SECRETO DE CASTILLA



Pº. Ezequiel Gonzalez, 41 - 40002 Segovia
Tel. 921 04 96 57 - 609 078 010
reservas@elsecretodecastilla.com
www.elsecretodecastilla.com

Propietario: Merche Jareño, Gracy Hunter & Lali
Jefe de Cocina: Reyes Izquierdo & Elda García
Jefe de Sala: Merche Jareño

RESTAURANTE JOSÉ MARÍA



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

Propietario: Jose Mª Ruíz Benito
Jefe de Cocina: Manuel Soriano
Jefe de Sala: Fulgencio Galindo
Sumiller: José Luis Álvarez

RTE. LA COCINA DE SEGOVIA HOTEL AR LOS ARCOS



La Cocina de Segovia
Restaurante Gastronómico

Pº Ezequiel González, 26 - 40002 Segovia
Tel. 921 43 74 62 - Fax. 921 42 81 61
reservas@lacocinadesegovia.es
www.lacocinadesegovia.es

Director: Juan Pablo Zahonero
Jefe de Cocina: Marco Antonio Llorente
Jefe de Sala: Miguel Ángel Martín
Sumiller: Elena López

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



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 Serante
Jefe de Sala: Felipe García Barobs

APERITIVOS

- Croqueta de jamón y espinazo de cerdo
- Snack de oreja de cerdo con lima y limón
- Sardina con queso

ENTRANTES

- Tartar de salmón y brotes con sopa de yogur y gambón crujiente en corteza de cerdo
- Milhojas de panceta de cerdo a baja temperatura con melaza de patata y cebolla

PESCADO

- Lasaña de bacalao y berenjena confitada en aceite de oliva virgen extra D.O.P. Baena con romesco verde y galleta de queso

CARNE

- Manita de cerdo rellena de boletus y piñones

POSTRE

- Tarta de queso (trampantojo)

BEBIDAS

- Doña Beatriz blanco D.O. Rueda
- Tinto Redreja ecológico joven 2016 D.O.P. Valtiendas
- Agua Mineral Aquabona
- Cerveza Mahou

42€
IVA incluido

EMPEZAMOS

- Canelón de oporto rellenos de foie sobre praline de kikos
- Patata cúbica rellena de huevo trufado sobre natillas de cebolla asada
- Concierto sobre mar de pasión y mango con lluvia de Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena.

DEL MAR

- Rodaballo salvaje con salsa de vieiras y lacón ahumado

DE LA TIERRA

- Lingote de carne asada crujiente de arroz inflado y esfera de guacamole

EL DULCE

- Milhojas de piña y mousse de chocolate blanco con helado de mandarina

BEBIDAS

- Murón Blanc Verdejo D.O. Rueda
- Murón edición limitada D.O. Ribera del Duero
- Agua Mineral Aquabona
- Cerveza Mahou

38€
IVA incluido

APERITIVO

- Delicias de bacalao

ENTRANTES

- Ensalada de rúcula y jamón de pato artesanal con nueces y pasas aderezado con reducción de px y aceite de oliva virgen extra D.O.P. Baena
- Saquitos de lechón perfumado con especias orientales, regados con salsa al vino tinto

PRINCIPAL

- Hamburguesa de rabo de toro con cebolla caramelizada y patatas gajo al horno

POSTRE

- Tocinillo de cielo

BEBIDAS

- Una copa de vino Murón Blanc ó tinto Murón Roble D.O. Ribera del Duero
- Agua mineral Aquabona
- Cerveza Mahou
- Incluye pan

32€
IVA incluido

MENÚ

- Ventresca de bonito escabechada con escalibada, aguacate y vinagreta de mango al Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena
- Verduritas "al dentes" al vapor con crema de sopa castellana al ajo negro
- Garbanzos de Valseca guisados con manitas de cordero deshuesadas
- Láminas de bacalao, panceta ibérica y cremoso de patata con ajo arriero

A ELEGIR

- Cochinillo asado de nuestra corte y hornada D. Marca de Garantía [COCHINILLO DE SEGOVIA] ó
- Barón de cordero lechal deshuesado y glaseado con sus mollejas

POSTRE

- Sabayón de avellana, mousse de chocolate blanco y perlas de fruta de temporada

VINOS

- Blanco Quintaluna Ossian "El cordel de las Merinas" 2014
- Tinto del Pago de Carraovejas Autor D.O. Ribera del Duero 2015
- Cafés e infusiones y orujos varietales de nuestra bodega

52€
IVA incluido

MENÚ

- Salmorejo con Puntas de Ibérico
- Suprema de Txangurro
- Ensalada Templada con Pulpo Braseado, Mango y Patatas Chip con Salsa Kefir y regado con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena
- Coccochas de Bacalao al Pil - Pil
- Láminas de Presa Ibérica con Ratatouille de Verduras y Foie a la Pimienta
- Milhojas con Espuma de Arroz con Leche y helado de Stracciatella
- Minardises

BEBIDAS

- Robert Vedel Cepas Viejas 2015 Verdejo D. O. Rueda
- Tinto Redreja ecológico Crianza 2012 D.O.P. Valtiendas
- Agua Mineral Aquabona
- Cerveza Mahou
- Café e infusiones

39€
IVA incluido

ENTRANTES

- Canelón de mango con langostinos, aguacate y aceite de oliva virgen extra D.O.P. Baena
- Tartaleta de salmón ahumado con queso
- PRIMER PLATO**
- Ensalada de pimientos asados con ventresca
- SEGUNDO PLATO**
- Lomo de Merluza con salsa, gambas, almejas y gulas

TERCER PLATO A ELEGIR

- Confit de pato con salsa de Pedro Ximenez y puré de patata y manzana
- Cochinillo asado de Segovia "Marca de Garantía "

POSTRE

- Copa de Tres Chocolates

BEBIDAS

- Erre de Herrero Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Redreja ecológico joven 2016 D.O.P. Valtiendas
- Murón roble D.O. Ribera del Duero
- Agua Mineral Aquabona
- Cerveza Mahou
- Café y Licores

33€
IVA incluido

MENÚ

- Ensalada de presa de cerdo blanco escabechada con endivias y emulsión de aceite de Oliva Virgen extra D.O.P. Baena, pimienta morrón, cardamomo y azafrán
- Salmonete a la pimienta sobre compota de tomate y crema de su asadillo con almendras
- Tataki de pluma de cerdo blanco con timbal de patatas al jerez, crema de arándanos y puré de cebolla al anís
- Tarta de queso a la vainilla con infusión de frutos rojos, tierra de cacahuetes garrapiñados y helado de vainilla

BEBIDAS

- Vino blanco Nieva Verdejo
- Vino Rioja Glorioso Crianza
- Agua Mineral Aquabona
- Cerveza Mahou
- Pan y café

33,50€
IVA incluido

- **Primer entrante:** Tartar de salmón marinado en casa con vinagreta de Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena, Granada y té negro
- **Segundo entrante:** Pasta filo rellena al estilo narizotas
- **Tercer entrante:** Risotto de cordero lechal con mix de setas y hongos
- **Plato de cuchara:** Crema de galeras con cola de cigala sobre alga Wakame
- **Plato de pescado:** Rodaballo al horno con alioli de ajo negro
- **Cortante:** Sorbete de manzana con Verdejo de rueda
- **Plato de carne:** Tacos de lomo de ciervo con chutney de mango
- **Plato dulce:** Bombón de queso Idiazabal con reflejos en su espejo rojo

- Todo ello acompañado de nuestra selección de caldos para esta ocasión tanto en blancos como en tintos y rosados
- Cerveza Mahou
- El pan y el agua Mineral Aquabona están incluidos en el menú

35,90€
IVA incluido

XXVI Semana de Cocina SEGOVIANA
Del 30 de mayo al 10 de junio de 2018

alifientos segovia



PRESENTACIÓN

Me asomo con mucho gusto a estas páginas que presentan una nueva edición, la vigésimo-sexta ya, de nuestra querida Semana de Cocina Segoviana, un evento donde pretendemos reunir lo mejor de nosotros mismos, de nuestra profesión, que es también nuestra pasión; de nuestra gastronomía provincial; y del fabuloso encuentro con nuestro público, con quienes degustan, disfrutan y saborean el resultado de nuestro trabajo.

Una edición especial, porque la hacemos coincidir con la Feria que denominamos "Segovia, por una Hostelería de Calidad", otra actividad en la que nos estamos volcando y que cada año crece en interés, participación y entusiasmo.

Todo apunta a un grupo de objetivos: la mejora constante, la innovación como premisa, la calidad con mayúsculas como premisa irrenunciable. Y echando un vistazo a los menús que los restaurantes participantes han elaborado, se comprueba que el camino recorrido es ya muy impor-

tante, que la senda trazada se está transitando con enormes dosis de talento, de creatividad, de respeto por el producto y por la tradición, por un marchamo de gastronomía segoviana como símbolo indiscutible de buen hacer en la cocina.

Quiero agradecer desde estas líneas el entusiasmo de los profesionales, y por supuesto la excelente acogida que nos ofrecen los ciudadanos. Sin ambos elementos, nada de esto sería posible, y ningún esfuerzo por nuestra parte, por parte de la Agrupación, merecería la pena.

Como es costumbre, además de las exquisiteces de los restaurantes, hemos organizado una serie de actividades que se orientan a la divulgación de esta reunión de talentos y también a la profundización en el conocimiento de diversos aspectos relacionados con la gastronomía. Excursiones, concursos, homenajes, ponencias... Un programa extenso, cuidado, que hemos elaborado con todo el mimo para que la Semana de Cocina Segoviana 2018 tenga la difusión que esperamos y el éxito que deseamos.

La mesa está servida. Ahora queda disfrutar, descubrir y dejarse seducir por esta oferta. Muchas gracias.

Cándido López.
Presidente de AIHS

PROGRAMA DE ACTOS DEL 30 DE MAYO AL 13 DE JUNIO

MIÉRCOLES 30 DE MAYO A LAS 17:00 H.

Apertura FERIA DE PROVEEDORES: "SEGOVIA POR UNA HOSTELERÍA DE CALIDAD"
Desde las 17.00 h en el **Pórtico Real** se podrá visitar la feria de hostelería, habrá degustaciones y presentaciones.

17.30h. Jornada de REPSOL "Soluciones Energéticas en la Hostelería con el gas de Repsol" por **Francisco González** Jefe área comercial C y León.
18.00h. Showcooking por el **Chef David García** representando a **Angulas Aguinaga, la gula del norte y Distralicón.**

19.00h. Jornada sobre la "Financiación y Cobertura De Riesgo En El Comercio". Por **Fernando Tapias de Tapias & Bellido.**

19.30h. Acto de Inauguración; En el **Pórtico Real** se celebrará la inauguración de **La XXVI Semana de Cocina Segoviana Y La II Edición de La Feria de Proveedores de Hostelería "Segovia por una Hostelería de Calidad"**. El pregón será ofrecido por **Dña. Silvia Clemente Muncio**, Presidenta de las Cortes de Castilla León y como invitado especial **D. Adolfo Muñoz Martín**, Presidente de Saborea España, nos acompañarán **D. Javier Ramírez Utrilla, Director General De Turismo** y las autoridades más representativas a nivel local.

JUEVES 31 DE MAYO A LAS 10:00 H.

Apertura FERIA DE PROVEEDORES: "SEGOVIA POR UNA HOSTELERÍA DE CALIDAD"
10.15h. Jornada Caixabank Hotels & Tourism inauguración por las autoridades locales. Pasarelas de pago, protección datos tarjetas, fraude y soluciones para el sector turístico.

12.00h. Coffeebreak.
12.30h. Presentación y Masterclass por Cocina De Ideas, innovación en el cocinado del judión de la Granja marca de garantía, por **QBET** y su **Chef estrella.**

13.15h. Cata de vinos ecológicos Medalla de Diamantes 2018 de la Bodega Casa de las Especies.

17.00h. APERTURA FERIA; Presentación de aperitivos por **Simón de Francisco**, por la empresa **Cascajares y Segofood.**
17.30h. Cata de aceite de oliva virgen extra **DOP Baena.**

18.00h. Showcooking por el **Chef Miguel García**, como es la mejor alcachofa natural y los pimientos asados con reducción, de la empresa **Capricho del Paladar y Distralicón.**

19.00h. Cata de cerveza artesana **Octavo Arte.**
19.30h. Presentación de **Carne de Buely Black de Cantabria y Otras**, todas con **Certificado de**

Calidad por **Joseba Guijarro** de la empresa **Caydesa y Distralicón.**
20.00h. Masterclass y degustación de Licores y Combinados (Por gentileza de **Coca-Cola**).
21.00h. Clausura de la feria.

LUNES 4 DE JUNIO A LAS 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. Masterclass de corte de Jamón por gentileza de **Jamones Dompal**, se celebrará en el **Restaurante El Secreto de Castilla** C/Ezequiel Gonzalez nº41 (Vinos de las Bodegas Severino Sanz, Bodegas Vagal, Casa de las Especies y Herrero Bodega, pertenecientes a Alimentos de Segovia), entrada libre y degustación hasta completar aforo.

MARTES 5 DE JUNIO A LAS 9:30 H.

Día de La Provincia. Visita turística y guiada por gentileza de **Prodestur**, por la zona de **El Espinar.** Seguidamente habrá una comida en el **Restaurante Ca, Techu** (El Espinar).

MIÉRCOLES 6 DE JUNIO A LAS 10:00 H.

Taller de Cocina Saludable para niños. Los niños de 2º de primaria del colegio **Cooperativa Alcázar** 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).

JUEVES 7 DE JUNIO A LAS 18:00 H.

Cata de la nueva gama de Cervezas Artesanas de Mahou y de Quesos El Molinero de Espirido (Alimentos de Segovia) en el **Restaurante La Codorniz** C/ Hermanos Barral, 1. Entrada libre y degustación hasta completar aforo.

DOMINGO 10 DE JUNIO A LAS 20:00 H.

Cena de Clausura y I Gala de los Premios de La Hostelería Segoviana 2018, y homenaje a los hosteleros galardonados en el Parador de Segovia.
• **Restaurante Jauja:** Ángel Martín Cerezo y Asunción Urmeneta Ajona.
• **Bar Castilla (Martin Muñoz de las Posadas):** Consuelo Moreno López y Arturo Valverde Moreno.
• **Premios Hostelería Segoviana: Al mejor servicio, Cocinando, Mejor empresa hostelera y Proveedor del año.**

MIÉRCOLES 13 DE JUNIO A LAS 16:30 H.
Final del concurso Pekechef-Segovia en el Centro Integrado de Formación Profesional Felipe VI. C/Dámaso Alonso nº 23 Segovia.

FINCA EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA



Pza. del Marqués de Lozoya, 3
40160 Torrecaballeros (Segovia)
Tel. 921 401 060 - Fax. 921 401 250
info@fincaelrancho.com
www.fincaelrancho.com

Propietario: Finca el Rancho S.L.
Jefe de Cocina: Ángel García Sánchez
Jefe de Sala: Alberto Ayuso Molinera

APERITIVO

- Cebolla de Mozoncillo frita en aros
- Tosta de sardina ahumada con tomate confitado de nuestra huerta y Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena

MENÚ

- Boniato con volován de patata y Aceite de Oliva Virgen Extra D.O. Baena
- Lechazo de Castilla y León asado en nuestro horno de leña con ensalada
- Tiramisú con queso zamorano

BEBIDAS

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

38€
IVA incluido

HOSTERÍA CA, TECHU



C/ El Pilar, 18
40400 El Espinar (Segovia)
Tel. 921 181 662

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

ENTRANTES

- Ensalada templada de mollejas de pato y sepia con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena.
- Tartar de aguacate, atún y maíz del Carracillo con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena.
- Garbanzos de Valseca guisados con pie de cerdo.

PESCADO

- Lomo de bacalao sobre berza de Caballar con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P. Baena.

CARNE

- Confit de pato con crema dulce de judiones de la granja.

POSTRE

- Mousse de chocolate con helado de crema.

BEBIDAS

- Vinos de Herrero Bodega
- Agua mineral Aquabona
- Cerveza Mahou

30€
IVA incluido

MESÓN DE CÁNDIDO

SÓLO CENAS



Plaza del Azoguejo, 5 - 40001 Segovia
Tel. 921 425 911
candido@mesondecandido.es
www.mesondecandido.es

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

MENÚ OFRECIDO SOLO PARA CENAS EN LA TABERNA DEL MESÓN

Durante la Semana de Cocina estrenamos la nueva Carta de Tapas de la Taberna
Cenam de Tapas en la Taberna del Mesón

- Ensalada de quinoa con aguacate y aceite de oliva virgen extra de D.O.P. Baena
- Berenjenas asadas con miel y jamón de Guijuelo
- Rollito de salmón ahumado y gambas con mantequilla de caviar
- Hamburguesa de cochinillo de Segovia en pan de brioche
- Soufflé de frutos secos

BEBIDAS

- Blanco Palacio de Bornos D.O. Rueda
- Tinto Altos de Ontañón Crianza 2014 D.O. Ribera del Duero
- Agua Mineral Aquabona
- Cerveza Mahou

35€
IVA incluido

PARADOR DE SEGOVIA Y LA GRANJA



PARADORES
Hoteles & Restaurantes 1928
Segovia

Ctra. de Valladolid s/n - 40003 Segovia
Tel. 921 443 737
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

La Granja. Rte. Puerta de la Reina
C/ Infantes, 3 - 40100 R. Sitio de S. Ildefonso
Tel. 921 010 750
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

- Cremoso de patatas y pieles de bacalao con Asadillo de Pimientos rojos del Bierzo
- Carpaccio de Cecina de León con vinagreta de queso curado Carracillo Segovia
- Nuestra tradicional Sopa de ajos con crujiente de Jamón Ibérico Guijuelo

ENTRANTE

- Verduritas de la huerta Segoviana en estofado con Garbanzos de Fuentesauco, y jugo de Cordero Lechal

COMO PLATO DE PESCADO

- Bacalao brasa con crema de crustáceos y puerro de Sahagún al vapor

COMO PLATO DE CARNE

- Ternera Avileña Lomo con patatas asadas con hierbas del mediterráneo

COMO POSTRE FINAL

- Nuestra versión del tradicional Ponche Segoviano

BEBIDAS

- Blanco Etcétera verdejo y viura.
- Tinto Cascajuelo D.O. Arlanza
- Agua Mineral Aquabona

45€
IVA incluido

2ª Feria de Hostelería SEGOVIA, POR UNA HOSTELERÍA DE CALIDAD



Horario de la feria:
Miércoles 30 de mayo: de 17.00 a 21.00 h.
Jueves 31 de mayo: de 10.00 a 14.00 h.
y de 17.00 a 21.00 h.

