

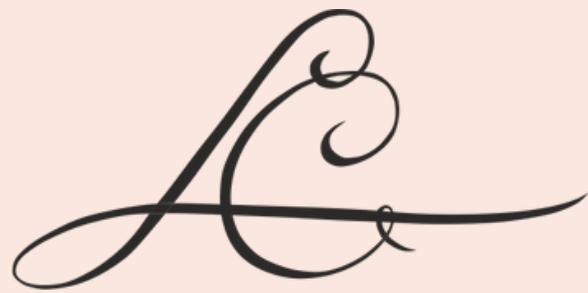


RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN
"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

Restaurante La Concepción Menús verano



*Los menús se sirven previa reserva y a mesa completa,
es decir, el mismo menú para todos los comensales de la reserva



MENU 1

Aperitivo

Ajoblanco con uvas y huevas de salmón

Ensalada de bonito escabechado

Lubina gallega

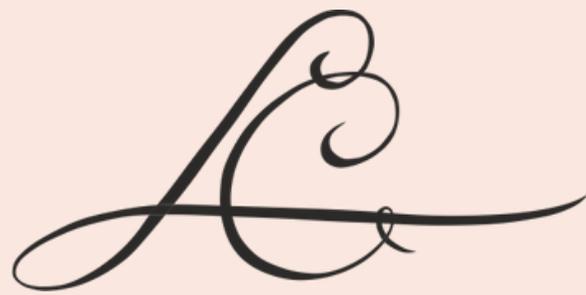
Carrillada de ternera estofada

Tarta de queso

Vino Fuentespina

Agua, pan y café

Precio por persona: 51,00 € (I.V.A. incluido)



MENU 2

Aperitivo

Salmorejo, huevo y virutas de jamón ibérico

Bacalao a la riojana con espinacas crujientes

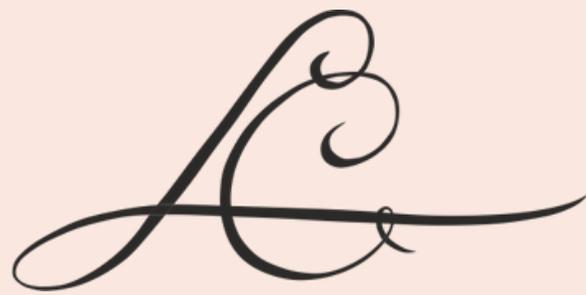
Solomillo de ibérico a la pimienta

Milhojas de mousse de yogurt con galletas de manzana,
coulis de frambuesa y helado de tomillo

Vino Fuentespina

Agua, pan y café

Precio por persona: 54,00 € (I.V.A. incluido)



MENU 3

Aperitivo

Sopa de melón con virutas de jamón

Pimientos del piquillo confitados con gambas al ajillo

Merluza al horno

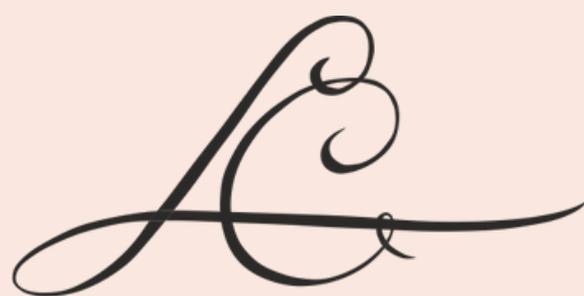
Entrecotte de choto con patatas confitadas

Torrija de pan a la vainilla con sabayón de verbena
limonera y helado de albahaca

Vino Fuentespina

Agua, pan y café

Precio por persona: 58,00 € (I.V.A. incluido)



MENU 4

Aperitivo

Ensalada de bonito al coriandro

Pulpo breseado con ali-oli ligero de frutas, aceite de
pimentón y crema de patata

Lubina a la sal con vinagreta de boletus

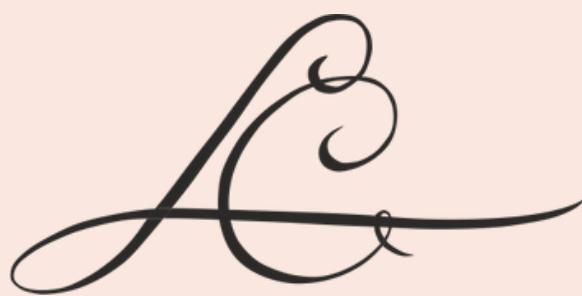
Magret de pato breseado

Mousse de Maracuyá sobre crumble de almendra,
crujiente de chocolate y helado de coco

Vino Fuentespina

Agua, pan y café

Precio por persona: 60,00 € (I.V.A. incluido)



MENU 5

Aperitivo

Milhojas de verdura con galletas de hojaldre y salsa de boletus

Ensalada de perdiz escabechada con virutas crujientes de frambuesa

Rodaballo salvaje a la sal sobre vinagreta de boletus y espárragos trigueros salteados

Chuleta de Ávila a la brasa, con patatas y pimientos confitados

Helado de queso con araña de caramelo

Vino Fuentespina

Agua, pan y café

Precio por persona: 66,00 € (I.V.A. incluido)



MENU 6

Terrina de foie con caramelo de P.X. y vinagreta de
aceitunas negras

Ensalada crujiente de cigalas salteadas con salsa Rosa y
patatas paja

Atún rojo a la brasa con ajoblanco y melaza de naranja
Solomillo de choto a la plancha con foie y patatas
panadera

Raviolis de mango sobre sopa de chufa con helado de
limón

Vino Fuentespina

Agua, pan y café

Precio por persona: 68,00 € (I.V.A. incluido)



MENU 7

Alcachofas confitadas con virutas de jamón ibérico y de foie
Ensalada crujiente de cigalas salteadas con salsa Rosa y patatas
paja
Carpaccio de atún rojo escabechado en frío sobre guacamole y
melaza de naranja
Lomo de merluza de pincho rellena de txangurro, aceite de
chipirón, cremoso de patata y trigueros salteados
Solomillo de choto con foie y patatas confitadas
Raviolis de mango sobre sopa de chufa con helado de albahaca

Vino Fuentespina

Agua, pan y café

Precio por persona: 71,00 € (I.V.A. incluido)
