



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

Fresas guisadas en su jugo con crema de queso y helado de vinagre de Jerez

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)

---