RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

Restaurante La Concepción

Menús invierno

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

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

Plaza Mayor, 15 – 40001 Segovia

Tel. 921 46 09 30 – www.restaurantelaconcepcion.com

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

MENU 1

Aperitivo

Lasaña de verduras con crujiente de queso y gel de albahaca

Solomillo de ibérico a la pimienta con patatas confitadas

Arroz con leche cremoso con helado de canela

Vino Fuentespina
Agua, pan y café

Precio por persona: 45,00 € (I.V.A. incluido)

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

MENU 2

Aperitivo

Milhojas de verduras salteadas con hongos y piñones con galletas de hojaldre y salsa de boletus

Ensalada de langostinos salteados con salsa rosa y patatas paja

Bacalao a la riojana con espinacas crujientes

Carrillada de ternera estofada con patatas panadera y garbanzos fritos

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: 55,00 € (I.V.A. incluido)

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

MENU 3

Aperitivo

Crema de queso parmesano con tomate confitado, piñones, rúcula y aceite de trufa

Ensalada de codornices escabechadas con tomate a la albahaca

Lubina salvaje al horno

Magret de pato breseado con puré de pistacho, pera confitada y piñones

Hojaldre relleno de crema a la vainilla, chocolate caliente y helado de café

Vino Fuentespina
Agua, pan y café

Precio por persona: 59,00 € (I.V.A. incluido)

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

MENU 4

Aperitivo

Crema de boletus con dado de foie y caramelo de P.X. y vinagre de Jerez

Ensalada de perdiz escabechada con semilla de granada

Rodaballo salvaje a la sal sobre vinagreta de hongos, cremoso de patata y trigueros salteados

Carré de cordero breseado sobre patatas panadera y frutos secos tostados

Ganache de chocolate sobre galleta de hojaldre con gel de menta y

helado de albahaca sobre crumble de almendras

Vino Fuentespina
Agua, pan y café

Precio por persona: 62,00 € (I.V.A. incluido)

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

MENU 5

Aperitivo

Jamón y lomo ibérico

Alcachofa rellena de gambas y foie con mouselina de apio

Carpaccio de atún rojo escabechado en frío sobre guacamole y melaza de naranja

Entrecot de choto a la pimienta con patatas confitadas

Soufflé de avellana con coulis de frambuesa y helado de jengibre

Vino Fuentespina
Agua, pan y café

Precio por persona: 63,00 € (I.V.A. incluido)

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

MENU 6

Aperitivo

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

Ensalada crujiente de cigalas salteadas con salsa Rosa y patatas paja

Lomos de merluza de pincho rellena de txangurro, aceite de chipirón y crema de patata

Solomillo de choto a la plancha con foie, patatas confitadas y trigueros salteados

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

helado de limón

Vino Fuentespina
Agua, pan y café

Precio por persona: 67,00 € (I.V.A. incluido)

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

MENU 7

Aperitivo

Jamón y lomo ibéricos

Alcachofa rellena de gambas y foie con mouselina de apio
Ensalada crujiente de cigalas salteadas con salsa Rosa y patatas paja

Lubina salvaje ala sal con vinagreta de boletus, cremoso de patatas y verduras salteadas

Milhojas de rabo de toro guisado con boletus y patatas al anís estrellado

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: 70,00 € (I.V.A. incluido)

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

MENU 8

Aperitivo

Ensalada crujiente de cigalas salteadas con salsa Rosa y patatas paja

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

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

Atún rojo con melaza de naranja, ajoblanco y uvas

Solomillo de choto con foie, patatas confitadas y trigueros salteados

Soufflé de chocolate con geleé de menta y helado de naranja a la pimienta de Sechuan

Vino Fuentespina
Agua, pan y café

Precio por persona: 75,00 € (I.V.A. incluido)