

Menú

El Corral de Joaquina

BAR - RESTAURANTE

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A (10%)

RACIONES PARA COMPARTIR

	Croquetas Caseras	10 €
	Chorizo frito en aceite	11 €
	Jamón Ibérico	20 €
	Morcilla de arroz frita de Cantimpalos (Segovia)	11 €
	Paté Casero	12 €
	Queso de Oveja curado Celestino Arribas (Segovia)	13 €
	Surtido de Ibéricos (jamón, queso, chorizo, lomo, salchichón)	17 €
	Mollejas de ternera en salsa (guisadas al Pedro Ximenez)	14 €
	Timbal de huevos rotos con patata y jamón Ibérico	12 €
	Pastel de Cabracho	11 €
	Pimientos Rojos del Piquillo rellenos	15 €
	Verduritas Fritas (cebolla, pimiento rojo y verde)	12 €

ENSALADAS DE LA HUERTA






	Mixta (Lechuga, tomate y cebolla)	7 €
	ilustrada (espárragos, huevo cocido, bonito, aceitunas, lechuga, tomate, cebolla, maiz y zanahoria)	10 €
	De Perdiz Escabechada	17 €
	Pimientos Rojos Asados con ventresca	15 €
	Templada con Queso de Cabra a la Plancha (Tomate seco, pan tostado, nueces, grosellas y salsa Pedro Ximenez)	16 €

PRIMEROS PLATOS PARA EMPEZAR






	Espárragos blancos con mahonesa y vinagreta	8 €
	Judiones de la tierra	10 €
	Guisantes salteados con jamón	7 €
	Sopa Castellana (pan, huevo, ajo y taquitos de jamón)	9 €
	Sopa de cocido (Temporada de invierno)	8 €
	Gazpacho (Temporada de verano)	6 €

SEGUNDOS PLATOS


• PESCADOS:

		Lubina a la plancha con patata panadera	19 €
  		Bacalao en salsa de tomate y fumet de pescado (marisco)	20 €

• CARNES A LA PLANCHA:



		Chuletas de Cordero Lechal	22 €
		Entrecot de Vaca Vieja	28 €
    		Medallones de Ciervo en salsa cazadora con cebolla caramelizada (salsa de: setas, grosellas, oporto y caldo)	20 €

• CARNES AL HORNO DE LEÑA:

		Ración de Cochinillo Asado (individual)	22 €
		1/4 Cordero Asado Lechal (2 personas)	42 €
		Servicio de pan (disponemos de pan sin gluten, bajo reserva)	1 €

MENÚ DE LA CASA

1° PLATO: A ELEGIR

 	Sopa Castellana
	Judiones de la Tierra
	Guisantes Salteados con jamón

 Gazpacho (Temporada verano)

2° PLATO: A ELEGIR

	Ración Cochinillo Asado
	Filete de Ternera a la plancha

 Pescado del día

POSTRE Y CAFÉ



BEBIDA: UNA CONSUMICIÓN

Refresco, Cerveza, 1/2 agua o 1/2 vino (0,37cl)

30€

MENÚ INFANTIL

PLATO COMBINADO

Macarrones con tomate 
Lomo de cerdo a la Plancha

Patatas fritas

INCLUYE:

Refresco

Tarrina de helado 

12€

(Menores de 12 años)

BeBidas

agua, cerveza ... y un poco de Vino!

AGUA Y REFRESCOS

Agua Mineral (1/2 Litro)	2,5 €
Agua Mineral (1 Litro)	3,5 €
Agua con Gas (75 cl)	3 €
Gaseosa (1/2 Litro)	2,5 €
Refrescos	3 €

CERVEZAS:

1/3 Mahou 5 Estrellas	3,2 €
Doble Mahou Clásica (Barril)	3,2 €
Sin Gluten	3,2 €
1/3 Estrella Galicia 1906 Reserva	3,5 €
1/3 Alhambra Reserva	3,5 €

COPAS DE VINO:

Copa de Vino Blanco o Rosado	3,2 €
Copa de Vino Ribera	3,2 €
Copa de Vino Rioja	3,2 €

BLANCOS D.O. RUEDA (VERDEJO):

Tierra Buena, Bod. Yllera	14 €
5.5 Frizzante, Bod. Peñascal	16 €
921, Bod. Paco Plaza (Segovia)	18 €
Quintaluna, Bod. Ossian (Segovia)	23 €

BLANCOS D.O. RIAS BAIXAS

Martín Codax, Bod. Martín Codax	19 €
---------------------------------	------

ROSADOS:

Peñascal, Bod. Palacio (Vino de Aguja)	14 €
Murón Rosado, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA)	16 €

TINTOS TIERRA CASTILLA Y LEÓN:

1/2 Cuvi Roble, Bod. Grupo Yllera (37,5 cl.)	7 €
Cuvi Roble, Bod. Grupo Yllera	13 €

TINTOS D.O.P. VALTIENDAS (SEGOVIA)

Cárdaba Premium , Bod. Finca Cárdaba 18 €

TINTOS D.O. TORO

Matsu El Pícaro, Bod. Matsu 19 €

TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO:

Viña Mayor Roble, Bod. Palacio 17 €

Murón Roble, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA) 18 €

Tomás González Roble, Bod. Altos del Enebro 18 €

La Planta, Bod. Arzuaga Navarro 19 €

Prado Rey Roble, Bod. Prado Rey 19 €

Sitio de Valdehermoso, Bod Valderiz 19 €

Murón Autor, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA) 21 €

Viña Mayor Crianza, Bod. Palacio 21 €

Condado de Haza Crianza, Bod. Alejandro Fdz 24 €

Arzuaga Crianza, Bod. Arzuaga Navarro 29 €

Pesquera Crianza, Bod. Alejandro Fdz 32 €

Pago de Carraovejas, Bod. P.de C 44 €

TINTOS D.O. CA. RIOJA:

1/2 Lan Crianza, Bod. Lan (0,5 c.l) 12 €

Intruso Crianza, Bod. Juan Gil 16 €

Lan Crianza, Bod. Lan 18 €

Ramón Bilbao Crianza, Bod. R.Bilbao 19 €

Azpilicueta Crianza, Bod. Azpilicueta 19 €

7 Metros Crianza, Bod. Lan 22 €


Ramón Bilbao Reserva, Bod. R.Bilbao 25 €

D.O. CAVA




Cava Dibon Brut Reserva, Bod. Marrugat 18 €

Postres

caseros

 Natillas con canela y galleta 	4 €
 Flan de huevo con nata	4 €
 Tarta de chocolate Fondant	5 €
 Ponche Segoviano (Bizcocho, crema y mazapán)	6 €
 Tarta Milhojas (hojaldre de crema y nata)	6 €
 Tarta de queso al horno	6 €
 Sorbete de limón	4 €
Zumo de Naranja Natural	3,5 €
Fruta de temporada	2 €

HELADOS

 Cornetto (vainilla o nata)	2,5 €
 Bombón (nata, almendrado o blanco)	2,5 €
 Tarrina Infantil (chocolate o vainilla)	1,5 €

Información Alérgenos



REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

SOLICITEN INFORMACIÓN A
NUESTRO PERSONAL

MUCHAS GRACIAS



somos la hostelería
alérgenos



Legenda informativa de intolerancias (Eu-1169/2011)

