






















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	10 €
	Jamón Ibérico	20 €
	Morcilla de arroz frita de Cantimpalos (Segovia)	10 €
  	Paté Casero	11 €
	Queso de Oveja curado Celestino Arribas (Segovia)	12 €
 	Surtido de Ibéricos (jamón, queso, chorizo, lomo, salchichón)	17 €
	Mollejas de ternera en salsa (guisadas al Pedro Ximenez)	12 €
	Timbal de huevos rotos con patata y jamón Ibérico	10 €
    	Pastel de Cabracho	10 €
 	Pimientos Rojos del Piquillo rellenos	14 €
 	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	15 €
	Pimientos Rojos Asados con ventresca	14 €
   	Templada con Queso de Cabra a la Plancha (Tomate seco, pan tostado, nueces, grosellas y salsa Pedro Ximenez)	15 €




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 18 €

     Bacalao en salsa de tomate y fumet de pescado 19 €

• CARNES A LA PLANCHA:

Chuletas de Cordero Lechal 20 €

Entrecot de Vaca Vieja 26 €

     Medallones de Ciervo en salsa cazadora con cebolla caramelizada y piñones (salsa de: setas, grosellas, oporto y caldo) 19 €

• CARNES AL HORNO DE LEÑA:

Ración de Cochinillo Asado (individual) 21 €

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)

27€

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 VÍno!

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

COPAS DE VINO:

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

BLANCOS D.O. RUEDA (VERDEJO):

Tierra Buena, Bod. Yllera	13 €
5.5 Frizzante, Bod. Peñascal	15 €
Yllera Vendimia Nocturna, Bod. Yllera	17 €

ROSADOS:

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

TINTOS TIERRA CASTILLA Y LEÓN:

1/2 Cuvi Roble, Bod. Grupo Yllera (37,5 cl.)	8 €
Cuvi Roble, Bod. Grupo Yllera	12 €
Yllera 24 meses Vendimia Seleccionada	23 €

TINTOS D.O.P. VALTIENDAS (SEGOVIA).

Cárdaba Premium , Bod. Finca Cárdaba 17 €

TINTOS D.O. TORO

Matsu El Pícaro, Bod. Matsu 18 €

TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO:

Viña Mayor Roble, Bod. Palacio 17 €
Murón Roble, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA) 18 €
La Planta, Bod. Arzuaga Navarro 19 €
Prado Rey Roble, Bod. Prado Rey 19 €
Figuro 4, Bod. Tinto Figuro 19 €
Murón Autor, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA) 21 €
Viña Mayor Crianza, Bod. Palacio 21 €
Condado de Haza Crianza, Bod. Alejandro Fdz 24 €
Figuro 12, Bod. Tinto Figuro 27 €
Pesquera Crianza, Bod. Alejandro Fdz 29 €
Pago de Carraovejas, Bod. P.de C 39 €

TINTOS D.O. CA. RIOJA:



Alcorta Crianza, Bod. Alcorta 15 €
1/2 Lan Crianza, Bod. Lan (0,5 c.l) 12 €
Lan Crianza, Bod. Lan 17 €
Ramón Bilbao Crianza, Bod. R.Bilbao 19 €
Azpilicueta Crianza, Bod. Azpilicueta 19 €
Coto Imaz Reserva, Grupo Barón de Ley 23 €

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 (Chocolate, 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)

