

Menú











El Corral de Joaquina

BAR - RESTAURANTE





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

TODOS LOS PLATOS ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD
O FIN DE EXISTENCIA




RACIONES PARA COMPARTIR

| | | |
|---|---|------|
|  | Croquetas Caseras | 12 € |
| | Chorizo frito en aceite | 12 € |
| | Jamón Ibérico | 20 € |
|  | Morcilla de arroz frita de Cantimpalos (Segovia) | 12 € |
|  | 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) | 8 € |
|  | ilustrada (espárragos, huevo cocido, bonito, aceitunas, lechuga, tomate, cebolla, maiz y zanahoria) | 12 € |
|  | 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

20 €

caramelizada (salsa cocinada con: setas, grosellas, oporto y caldo)

• 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



Ensalada completa



Gazpacho (Temporada verano)

2° PLATO: A ELEGIR

Ración Cochinillo Asado

Filete de Ternera a la plancha



Lubina Plancha



Bacalao en salsa

POSTRE Y CAFÉ

BEBIDA: UNA CONSUMICIÓN

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

30€

MENÚ INFANTIL

PLATO COMBINADO

(INCLUYE)

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 | 3,2 € |

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 € |
| Copa de Vino Ribera | 3 € |
| Copa de Vino Rioja | 3 € |

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.) | 8 € |
| Cuvi Roble, Bod. Grupo Yllera | 13 € |

TINTOS D.O.P. VALTIENDAS (SEGOVIA)

Cárdaba Premium , Bod. Finca Cárdaba 17 €

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 € |

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)

