





















Menú

El Corral de
Joaquina









BAR - RESTAURANTE

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






RACIONES PARA COMPARTIR

  	Croquetas Caseras	8,5 €
	Chorizo frito en aceite	8,5 €
	Jamón Ibérico	19 €
	Morcilla de arroz frita de Cantimpalos (Segovia)	8,5 €
  	Paté Casero	9 €
	Queso de Oveja curado Celestino Arribas (Segovia)	10 €
 	Surtido de Ibéricos (jamón, queso, chorizo, lomo, salchichón)	16 €
	Mollejas de ternera	12 €
	Timbal de huevos rotos con patata y jamón Ibérico	10 €
    	Pastel de Cabracho	9 €
 	Pimientos Rojos del Piquillo rellenos	12 €
 	Verduras Fritas (cebolla, pimiento rojo y verde)	10 €

ENSALADAS DE LA HUERTA

	Mixta (Lechuga, tomate y cebolla)	5,5 €
 	ilustrada (espárragos, huevo cocido, bonito, aceitunas, lechuga, tomate, cebolla, maiz y zanahoria)	8,5 €
	De Perdiz Escabechada	14 €
	Pimientos Rojos Asados con ventresca	12 €
   	Templada con Queso de Cabra a la Plancha (Tomate seco, pan tostado, nueces, grosellas y salsa Pedro Ximenez)	13 €

PRIMEROS PLATOS PARA EMPEZAR

	Espárragos blancos con mahonesa y vinagreta	7 €
	Judiones de la tierra	8,5 €
	Guisantes salteados con jamón	6 €
 	Sopa Castellana (pan, huevo, ajo y taquitos de jamón)	7 €
 	Sopa de cocido (Temporada de invierno)	6 €
	Gazpacho (Temporada de verano)	4,5 €

SEGUNDOS PLATOS

• PESCADOS:


 Lubina a la plancha con patata panadera 16,5 €

 Bacalao en salsa de tomate y fumet de pescado 17,5 €

• CARNES A LA PLANCHA:

Chuletas de Cordero Lechal 18 €

Entrecot de Vaca Vieja 23,5 €

 Medallones de Ciervo en salsa cazadora con cebolla caramelizada y piñones (salsa de: setas, grosellas, oporto y caldo) 17,5 €

• CARNES AL HORNO DE LEÑA:

Ración de Cochinillo Asado (individual) 19,5 €

1/4 Cordero Asado Lechal (2 personas) 39 €

 Servicio de pan (disponemos de pan sin gluten, bajo reserva) 1 €

MENÚ DE LA CASA

1º PLATO: A ELEGIR

 Sopa Castellana

Judiones de la Tierra

Guisantes Salteados con jamón

 Gazpacho (Temporada verano)

2º PLATO: A ELEGIR

Ración Cochinillo Asado

Filete de Ternera a la plancha

 Pescado del día

INCLUYE:

Pan, una Bebida, Postre y Café

25€

MENÚ INFANTIL

(Para menores de 12 años)

PLATO COMBINADO

Macarrones con tomate 

Lomo de cerdo a la Plancha

Patatas fritas

INCLUYE:

Refresco

Tarrina de helado 

11€

*NOTA: SUPLEMENTO 1€ PREPARAR COMIDA PARA LLEVAR

BeBidas

agua, cerveza ... y un poco de VÍno!

AGUA Y REFRESCOS

Agua Mineral (1/2 Litro)	1,8 €
Agua Mineral (1 Litro)	2,8 €
Agua con Gas (36,5 cl)	2,2 €
Gaseosa (1/2 Litro)	2,2 €
Refrescos	2,5 €

CERVEZAS:

1/3 Mahou 5 Estrellas	2,7 €
Doble Mahou Clásica (Barril)	2,7 €
1/3 Mahou Sin Gluten	2,7 €
1/3 Estrella Galicia 1906 Reserva	3 €
1/3 Alhambra Reserva	3 €
1/3 Mahou Maestra	3 €

COPAS DE VINO:

Copa de Vino Blanco o Rosado	2,5 €
Copa de Vino Ribera	2,5 €
Copa de Vino Rioja	2,5 €

BLANCOS D.O. RUEDA (VERDEJO):

Tierra Buena, Bod. Yllera	10 €
Yllera 5.5 Frizzante, Bod. Yllera	12 €
Yllera Vendimia Nocturna, Bod. Yllera	13 €

ROSADOS:

El Coto Rioja, Grupo Barón de Ley	10 €
Peñascal, Bod. Palacio (Vino de Aguja)	11 €

VINOS TIERRA CASTILLA Y LEÓN:

1/2 Cuvi Roble, Bod. Grupo Yllera (37,5 cl.)	6 €
Cuvi Roble, Bod. Grupo Yllera	10 €
Yllera 24 meses Vendimia Seleccionada	18 €

TINTOS D.O.P. VALTIENDAS (SEGOVIA)

Cárdaba Premium , Bod. Finca Cárdaba	14 €
--------------------------------------	------

TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO:









1/2 Prado Rey Roble, Bod. Prado Rey (0,5 cl.)	11 €
Viña Mayor Roble, Bod. Palacio	14 €
Murón Roble, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA)	15 €
La Planta, Bod. Arzuaga Navarro	15 €
Prado Rey Roble, Bod. Prado Rey	16 €
Figuro 4, Bod. Tinto Figuro	16 €
Murón Autor, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA)	17 €
Viña Mayor Crianza, Bod. Palacio	18 €
Condado de Haza Crianza, Bod. Alejandro Fdz	20 €
Figuro 12, Bod. Tinto Figuro	25 €
Pesquera Crianza, Bod. Alejandro Fdz	26 €
Pago de Carraovejas, Bod. P.de C	36 €

TINTOS D.O.CA. RIOJA:




Alcorta Crianza, Bod. Alcorta	11 €
1/2 Lan Crianza, Bod. Lan (0,5 c.l)	10 €
Lan Crianza, Bod. Lan	14 €
Coto Crianza, Grupo Barón de Ley	15 €
Ramón Bilbao Crianza, Bod. R.Bilbao	17 €
Azpilicueta Crianza, Bod. Azpilicueta	17 €
Coto Imaz Reserva, Grupo Barón de Ley	21 €

Postres

caseros

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

