

# Menú





















El Corral de  
Joaquina

---









BAR - RESTAURANTE

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






## RACIONES PARA COMPARTIR

  	Croquetas Caseras	9 €
	Chorizo frito en aceite	9 €
	Jamón Ibérico	19 €
	Morcilla de arroz frita de Cantimpalos (Segovia)	9 €
  	Paté Casero	10 €
	Queso de Oveja curado Celestino Arribas (Segovia)	11 €
 	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	13 €
 	Verduras Fritas (cebolla, pimiento rojo y verde)	11 €

## ENSALADAS DE LA HUERTA

	Mixta (Lechuga, tomate y cebolla)	6 €
 	ilustrada (espárragos, huevo cocido, bonito, aceitunas, lechuga, tomate, cebolla, maiz y zanahoria)	9 €
	De Perdiz Escabechada	15 €
	Pimientos Rojos Asados con ventresca	13 €
   	Templada con Queso de Cabra a la Plancha (Tomate seco, pan tostado, nueces, grosellas y salsa Pedro Ximenez)	14 €

## PRIMEROS PLATOS PARA EMPEZAR

	Espárragos blancos con mahonesa y vinagreta	7 €
	Judiones de la tierra	9 €
	Guisantes salteados con jamón	7 €
 	Sopa Castellana (pan, huevo, ajo y taquitos de jamón)	8 €
 	Sopa de cocido (Temporada de invierno)	7 €
	Gazpacho (Temporada de verano)	5 €

# SEGUNDOS PLATOS

## • PESCADOS:






 Lubina a la plancha con patata panadera 17 €

     Bacalao en salsa de tomate y fumet de pescado 18 €

## • CARNES A LA PLANCHA:

Chuletas de Cordero Lechal 19 €

Entrecot de Vaca Vieja 24 €

     Medallones de Ciervo en salsa cazadora con cebolla caramelizada y piñones (salsa de: setas, grosellas, oporto y caldo) 18 €

## • CARNES AL HORNO DE LEÑA:

Ración de Cochinillo Asado (individual) 20 €

1/4 Cordero Asado Lechal (2 personas) 40 €

 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)	2 €
Agua Mineral (1 Litro)	3 €
Agua con Gas (36,5 cl)	2,5 €
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	12 €
5.5 Frizzante, Bod. Peñascal	14 €
Yllera Vendimia Nocturna, Bod. Yllera	16 €

## ROSADOS:

Murón Rosado, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA)	15 €
Peñascal, Bod. Palacio (Vino de Aguja)	13 €

## TINTOS TIERRA CASTILLA Y LEÓN:

1/2 Cuvi Roble, Bod. Grupo Yllera (37,5 cl.)	7 €
Cuvi Roble, Bod. Grupo Yllera	11 €
Yllera 24 meses Vendimia Seleccionada	22 €

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

Cárdaba Premium , Bod. Finca Cárdaba 16 €

## TINTOS D.O. TORO

Matsu El Pícaro, Bod. Matsu 18 €

## TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO:

Viña Mayor Roble, Bod. Palacio 16 €  
Murón Roble, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA) 17 €  
La Planta, Bod. Arzuaga Navarro 18 €  
Prado Rey Roble, Bod. Prado Rey 18 €  
Figuro 4, Bod. Tinto Figuro 18 €  
Murón Autor, Bod. Severino Sanz (SEGOVIA) 20 €  
Viña Mayor Crianza, Bod. Palacio 20 €  
Condado de Haza Crianza, Bod. Alejandro Fdz 23 €  
Figuro 12, Bod. Tinto Figuro 26 €  
Pesquera Crianza, Bod. Alejandro Fdz 29 €  
Pago de Carraovejas, Bod. P.de C 39 €

## TINTOS D.O. CA. RIOJA:









Alcorta Crianza, Bod. Alcorta 14 €  
1/2 Lan Crianza, Bod. Lan (0,5 c.l) 11 €  
Lan Crianza, Bod. Lan 16 €  
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 16 €

# 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)

