



Menú Especial IX Centenario

Restaurante El Doncel (Sigüenza)

Menú Gastronómico

3 Aperitivos y Snacks Mantequilla, AOVE y sal Panes artesanos de harinas ecológicas Mesa de salazones... 10 Pases 1 Pre-postre 2 Postres Pequeños dulces caseros

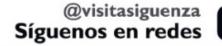
Nuestro Chef Enrique Pérez elabora el menú a su gusto y dependiendo del mercado. Servicio de pan artesanal hecho por nosotros con nuestra propia masa madre.

Para los amantes del queso, completa tu experiencia gastronómica con nuestra tabla de quesos (6 variedades) 15€ / persona

> MENÚ GASTRONOMICO 128€/persona (IVA incluido)

Podemos acompañar el menú con su ARMONÍA DE VINOS, seleccionado por nuestro sumiller Andrei Popa.

ARMONÍA DE VINOS 50€/persona (IVA incluido) GRAN ARMONÍA DE VINOS 85€/persona (IVA incluido)

























Menú Especial IX Centenario

Restaurante El Doncel (Sigüenza)

Menú Esencia y Sabor

3 Aperitivos y Snacks Mantequilla, AOVE y sal Panes artesanos de harinas ecológicas

4 Entrantes

1 Pescado

1 Carne

1 Pre-postre

1 Postre

Pequeños dulces caseros

Nuestro Chef Enrique Pérez elabora el menú a su gusto y dependiendo del mercado. Servicio de pan artesanal hecho por nosotros con nuestra propia masa madre.

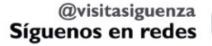
Para los amantes del queso, completa tu experiencia gastronómica con nuestra tabla de quesos (6 variedades) 15€ / persona

MENÚ ESENCIA Y SABOR

86€/persona (IVA incluido)

Podemos acompañar el menú con su ARMONÍA DE VINOS, seleccionado por nuestro sumiller Andrei Popa.

> ARMONÍA DE VINOS 50€/persona (IVA incluido)

























Menú Especial IX Centenario

Restaurante El Molino de Alcuneza (Alcuneza)

Chocolatina de foie y kikos Perdigacho de pan de espelta Croqueta de centeno gigantón con jamón ibérico y leche de cabra

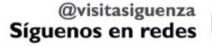
Ramen de sopa de ajo negro manchego con setas Socarrat de careta de cerdo con carabineros y salsa brava Lomo de bacalao con pil pil de setas y caldo de puchero Paletilla de lechal al estilo moruno

> Tubo de té con miel de la Alcarria

> > Pettit fours

Selección de panes artesanos elaborados con harinas ecológicas de Despelta, AOVE la común y Sal de Saelices de la sal.

100.00 € por persona (IVA incluido)

























Menú Especial IX Centenario

Restaurante La Tascona de la Cárcel (Sigüenza)

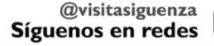
Arroz meloso, según temporada con boletus, setas variadas, trufa, ternera, foie, marisco...

> Costillar de Cerdo Asado con miel y cítricos.

Postre casero o café

Pan y Bebida (jarra de cerveza, refresco o copa de vino)

35 € por persona (IVA incluido)

























Menú Especial IX Centenario

Restaurante Parador Nacional de Sigüenza

"La fusión de culturas de Segontia"

La cocina árabe, sefardí y del entorno

Babaganoush de berenjenas en pan ácimo Burekitas sefardíes Buñuelos de morcilla

La cocina evolucionada Alboronia

Almodrote de berenjenas La nueva olla poderida.

Cocina de Segontia

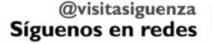
Cordero confitado en miel, frutos secos y vinagre con cous cous de verduras y especias.

Nuestros dulces

Bizcocho de harina de trigo negrillo, arrope de calabaza y helado de frutos secos.

45 € IVA incluido por persona, sin bebida.

Maridaje18 euros por persona.























; Ven a celebrar!

Menú Especial IX Centenario

Restaurante Nöla (Sigüenza)

(Servido a mesa completa) Aceitunas aliñadas con rúcula y cítricos Aperitivo del día

Entrantes servidos al centro para compartir:

Ciruelas rellenas de rillettes de ciervo, lechugas con aliño de miel y yogur de aceite de oliva Migas de pan de hogaza con papada y huevo cocinado a baja temperatura

Plato principal a elegir:

Cordero asado y deshuesado con crema de calabaza y patatas panadera ó, Albóndigas de corzo en salsa de boletus, chips de raíz de flor de loto ó, Bacalao a la brasa, brandada y crema de sopas de ajo y chorizo ó, Canelones de pularda, toffee de cebolla y bechamel trufada ó, Costilla de vacuno asada a la parrilla, chimichurri de piparras y patatas rústicas fritas

Postre a elegir:

Torrija de pan de brioche con helado artesano ó, Arroz cremoso de leche de oveja caramelizado ó, Tarta al whisky casera ó, Mousse de yogur, sorbete de mango y jalea de fruta de la pasión Panes artesanos, agua mineral Mondariz, café o infusión

46,20 € por persona (IVA incluido)

*El menú puede variar en función de los cambios de carta por temporada.























; Ven a celebrar!

Menú Especial IX Centenario

Restaurante Bajá (Pelegrina)

Entrantes:

Torrezno de papada seguntino Morcilla seguntina

Primer plato:

Sopa de cebolla con matahambre gratinada ó, Risotto de trigo negrillo con setas de temporada

Segundo plato:

Ragú de ternera

Agua, Vino y Postre

35€ por persona (IVA incluido)

























Menú Especial IX Centenario

Restaurante Taberna Calle Rompeculos (Sigüenza)

Entrantes:

Lomo de Bacalao rebozado Pimiento de Lodosa relleno de rabo de toro al chocolate Croqueta de jamón y pollo de corral

Principales, a elegir:

Flor de alcachofa con foie y manzana Revuelto de Boletus gambas y gulas

Segundos, a elegir:

Bombón de rape gratinado, relleno de setas y langostinos Terrina de lechazo con asadillo de pimiento.

Postre:

Perlas de Dña. Blanca

Bodega:

TINTO. Ramón Bilbao Edición Limitada. BLANCO. Bodegas Portia. AGUA. Font Vella Sigüenza. CAFÉ.

50€ por persona (IVA incluido)























Menú Especial IX Centenario

Restaurante Taberna La Ronda (Sigüenza)

Primer Plato:

Migas

Segundo Plato:

Cabrito al ajillo

Postre:

Tarta de la casa

Vino o tercio de cerveza y agua

28,50€ por persona (IVA incluido)



























; Ven a celebrar!

Menú Especial IX Centenario

Restaurante La Granja (Alcuneza)

Primer Plato:

Judiones de la Granja con Careta

Segundo Plato:

Ensalada de Perdiz escabechada

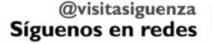
Tercer Plato:

Paletilla de Cordero Asado ó, Lomo de Lubina sobre cama de patata y tomate confitado

Postre Casero

Agua , Café , Vino Blanco Verdejo y Vino Tinto Claudio 40 Aniversario

39 € por persona (IVA incluido)



























Menú Especial IX Centenario

Restaurante Asador Medieval (Sigüenza)

Aperitivo

Croquetas caseras

Entrantes

Migas seguntinas

Principal

Pierna de Cabrito Asada

Postre

Bizcocho borracho seguntino

Pan, Vino y Agua

35€ por persona (IVA incluido)





























Menú Especial IX Centenario

Restaurante Atrio (Sigüenza)

Entrante:

*Perdigacho ATRIO Versión IX Centenario (Sardina marinada sobre pan de espelta de Sigüenza, salsa de pimientos rojos, crujientes vegetales y perlas pesto) Alérgenos: pescado, gluten, frutos secos.

Primeros:

*Sopa castellana tradicional (temporada verano podrá variar por alguna sopa fría) Alérgenos: huevos, gluten.

* Ensalada de perdiz roja escabechada sobre lechugas vivas y frutos secos. Alérgenos: frutos secos.

Segundo:

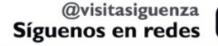
*Cordero asado con patatas panadera Alérgenos: no tiene (Preguntar por pescado del día)

Postre:

*Bizcocho borracho de Sigüenza con helado artesano de mantequilla de Soria. Alérgenos: lácteos, gluten, huevos

35,00€ por persona IVA incluido.

Incluye, agua mineral, vino de la casa Borsao D.O. Campo de Borja, blanco D.O Rueda o cerveza de barril. Postre o Café, infusiones.

























Menú Especial IX Centenario

Restaurante Catedral Place (Sigüenza)

Primeros, a elegir uno:

Sopa Castellana Migas Caseras con Huevo Alcachofas salteadas con Jamón Risotto de Setas y Hongos Pisto Manchego con Huevo

Segundos, a elegir uno:

Codillo Asado al Horno Carrilleras de Cerdo Ibérico Bacalao con Tomate Solomillo en Salsa de la Abuela Pimientos del Piquillo rellenos de Setas

Postres, a elegir uno:

Bizcocho Borracho Tarta de Queso Tarta de Tres Chocolates Tarta de Manzana Profiteroles rellenos de Nata con Chocolate

Café o Infusión

29€ por persona (IVA incluido) Bebida No Incluida

























Menú Especial IX Centenario

12 Establecimientos - 13 Menús Menú de Celebración del IX Centenario

Restaurante El Doncel (Sigüenza), dos menús:

Menú "Esencia y Sabor" Menú "Gastronómico"

Restaurante La Tascona de la Cárcel (Sigüenza)

Restaurante El Molino de Alcuneza (Alcuneza)

Restaurante Parador Nacional de Sigüenza:

"La fusión de culturas de Segontia"

Restaurante Bajá (Pelegrina)

Restaurante Taberna Calle Rompeculos (Sigüenza)

Restaurante Taberna La Ronda (Sigüenza)

Restaurante La Granja (Alcuneza)

Restaurante Atrio (Sigüenza)

Restaurante Catedral Place (Sigüenza)

Restaurante Nöla (Sigüenza)

Restaurante Asador Medieval (Sigüenza)















