



Mesón - Restaurante
El Cordero

C/. El Carmen, 4 y 6
Teléf. 921 46 33 45
Fax 921 46 33 47
40001 SEGOVIA
info@rte-elcordero.com
www.rte-elcordero.com

MENÚS 2019

MENÚ Nº1

Para compartir:

Tostas de pimientos asados con bonito
Puntas de trigueros con bacón y puré de calabaza

Revuelto de morcilla y almendras

Plato principal (a elegir):

Dorada a la sal con aceite de oliva V.E.
Morcillo de ternera con puré de manzana

Reineta

Tarta de yema con helado de vainilla

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral y café

PRECIO 28,00€

MENÚ Nº3

Para compartir:

Lomo de sardina ahumada en hojaldre con albahaca y tomate

Verduras a la plancha
Setas guisadas

Plato principal (a elegir):

Tacos de congrio en salsa verde
Jarrete de cordero al vino tinto

Leche frita con helado de manzana

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral y café

PRECIO 25,00€

MENÚ Nº2

Tartar de tomate con brotes, germinados y escabechados del mesón

½ Bacalao al buen mesón

½ Morcillo de choto con puré de manzana

Reineta

Flan de queso con helado de piñones

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral y café

PRECIO 25,00€

MENÚ Nº4

Para compartir:

Jamón con tomate en aceite de oliva V.E.

Caramelos de morcilla

Morretes guisados con champiñón

Huevos escalfados con boletus y patatas chips

Plato principal (a elegir):

Dorada plancha con ajos y vinagre de Jerez

Morcillo en salsa con puré de manzana Reineta

Escalope de ternera relleno de queso
Carrillera de cerdo ibérico a la parrilla con puré de patata

Tulipa con helados variados

Vino blanco y vino tinto de CyL
Agua mineral y café

PRECIO 34,00€



Mesón - Restaurante
El Cordero

C/. El Carmen, 4 y 6
Teléf. 921 46 33 45
Fax 921 46 33 47
40001 SEGOVIA
info@rte-elcordero.com
www.rte-elcordero.com

MENÚ Nº5

Para compartir:

Tarrina de mi-cuit con sus vinagretas
Ensalada de endibias con salmón y gambas
Caramelos de morcilla
Setas guisadas

Plato principal (a elegir):

Bacalao al estilo del Mesón
Merluza a la cazuela
Entrecot de choto a la parrilla
Cochinillo asado en nuestro horno

Postre variado

Vino blanco de Rueda
Vino tinto Ribera del Duero
Agua mineral y café

PRECIO 38,00€

MENÚ Nº7

Para compartir:

Bandeja de ibéricos
(jamón, chorizo y salchichón)
Croquetas caseras
Boletus con chipirones

Plato principal (a elegir):

Tronco de merluza a la marinera
Rape en salsa de carabineros
Entrecot a la parrilla
Cochinillo asado en nuestro horno

Postre variado

Vino blanco de Rueda
Vino tinto Ribera del Duero
Agua mineral y café

PRECIO 46,00€

MENÚ Nº6

Crema de faisán y setas con picatostes

Bacalao al estilo del mesón

Jarrete de cordero al vino tinto

Flan de queso con helado de piñones

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Ribera del Duero
Agua mineral y café

PRECIO 40,00€

MENÚ Nº8

Para compartir:

Jamón ibérico
Tarrina de mi-cuit con sus vinagretas
Setas guisadas con trigueros

Lubina a la sal con aceite de oliva V.E. y
vinagre de módena

Solomillo de choto con foie y salsa de
trufas

Postre variado

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Ribera del Duero
Agua mineral y café

PRECIO... 50,00€

OTROS PRECIOS:

Copa de cava...	3,00€
Chupito...	2,50€
Combinado nacional...	5,00€