



El Fogón Sefardí
RESTAURANTE

RESTAURANTE “EL FOGÓN SEFARDÍ” CELEBRACIONES 2018

Segovia, Enero de 2018

Estimados señores:

Nos ponemos en contacto con ustedes para ofrecerles nuestros servicios de restaurante para posibles celebraciones que necesiten realizar.

Les ofrecemos los menús que hemos confeccionado que esperamos sean de su agrado, rogamos no duden en comunicarse con nosotros ante cualquier cambio que deseen realizar sobre ellos.

Pueden combinar los platos de los diferentes menús, añadiendo o eliminando aquellos que deseen, y confeccionando así un menú a su gusto del que les ofreceremos presupuesto encantados.

Saludos Cordiales:

Raquel Calvo
Directora

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Celebraciones 2018



MENÚ SEGOVIANO DE LA CASA

Sopa Castellana

ó

Judiones de La Granja

ó

Ensalada Mixta

—————
Cochinillo Asado en Nuestro Horno de Leña

—————
Ponche de Segovia al estilo del Último Rabino

Jarrita de Vino Tinto de la Casa

Café

Precio: 25,00 € (I.V.A. Incluido)

Suplemento Cordero: 6,60 € (I.V.A. Incluido)

MENÚ 2 CULTURAS GASTRONÓMICAS

Milhoja de Berenjena con Cordero al Curry y Verduritas de la Huerta del Puente de la Estrella (Plato Inspirado en la Tapa Ganadora Concurso Decalles 2007)

—————
Degustación de

Sopa Castellana y Judiones de la Granja

—————
Cochinillo Asado en Nuestro Horno de leña

ó

Lomo de Bacalao Superior Sobre Tomate, Puerro y Cebolla Confitados con Crema de Ribeiro

—————
Ponche de Segovia al estilo del Último Rabino

Jarrita de Vino Tinto de la Casa

Café

Precio: 29,95 € (I.V.A. Incluido)

Suplemento Cordero: 6,60 € (I.V.A. Incluido)



Restaurante "El Fogón Sefardi"

Celebraciones 2018



MENÚ ESPECIAL

Entrante en Mesa:

Ensalada de Hojas Tiernas, Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas,
Aceite de Oliva y Zumo de Limón
Volován de Salmón y Espinacas con Salsa de Albahaca
Croquetas de Ibérico al Cabrales con Patatas Chips

Continuamos con un Pescado:

“Briseira” de Merluza Rellena de Gambas al Ajillo

Seguimos con una Carne muy especial:

Carrillada de Aliste sobre Cremoso de Patata Trufada con Krispies de Cebolla

Y de Postre:

Galleta de Mousse de Avellana sobre Crema de Menta con Krispies Crujientes

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)

SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Licor de la Casa

Precio: 33,90 € (I.V.A. Incluido)

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Celebraciones 2018



MENÚ DE SEFARAD

Entrante en mesa:

Palitos de Berenjenas Crujientes a la Miel
Ensalada Exótica de Pera, Aguacate, Piñones
y Parmesano

Revuelto Mudéjar

Suprema de Merluza y Salmón Rellena de
Espinacas y Piñones con Emulsión de
Albahaca sobre Pasta Brisa

ó

Timbal de Pavo en Salsa de Vino Dulce con Piña
Natural y Gratinado de Muselina

Tarta de Queso con Frutos del Bosque

Vino de la Casa

Café

Precio: 25,00 € (I.V.A. Incluido)

MENÚ DE LA TIERRA

Entrante en mesa:

Ensalada de Rúcula, Salmón Marinado y
Mozzarella con aliño de Albahaca

Quiché de Puerros con Beicon

Hojaldritos Rellenos de Queso de Cabra con
Virutas de Ibérico

Entrecott a la Plancha con Salsa de Pimienta

ó

Pastel de Pescado con Salsa de Remolacha

Ponche de Segovia al Estilo del Último Rabino

Vino de la Casa

Café

PRECIO: 28,00 € (I.V.A. Incluido)

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Celebraciones 2018



MENÚ ENRIQUE IV

Entrante en mesa.

Ferrero`s de Foie Crujientes

Degustación de Filikas Sefardíes

Pimiento del Piquillo Relleno de Pato y Secreto con Salsa de Ciruelas Rojas

Korokke de Kabracho con Pasta Wonton y Espuma de Sashimi

Pastella de Pollo de Corral 10.0

Milhoja Rellena de Helado de Mandarina con Chocolate Caliente

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)

SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Licor de la Casa

Precio: 36,00 € (I.V.A. Incluido)

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Celebraciones 2018



MENÚ ISABEL

Tacita de Crema de Hongos con Queso de Valdeón

Entrante en mesa.

Kenefas de Marisco sobre Plancton Marino

Blinies de Carpacio de Solomillo sobre Mole Especiado de Pesto Rojo

Tatín de Boletus y Cebolla Confitada bajo Lubina Salvaje con Salsa de Albariño

Solomillo Wellington con Salsa de Grosellas

Coulant de Jijona con Helado de Menta

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)

SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Copa (no incluye bebidas Premium)

Precio: 46,00 € (I.V.A. Incluido)