



**El Fogón Sefardí**  
RESTAURANTE

## ***RESTAURANTE “EL FOGÓN SEFARDÍ” CELEBRACIONES 2015***

Segovia, Noviembre de 2014

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 Financiera

# Restaurante "El Fogón Sefardi"

Celebraciones 2015



## **MENÚ SEGOVIANO DE LA CASA**

Sopa Castellana

ó

Judiones de La Granja

ó

Ensalada Mixta

---

Cochinillo Asado en Nuestro Horno de Leña

ó

Canelones de Trucha a la Segoviana

---

Ponche de Segovia al estilo del Último Rabino

Jarrita de Vino Tinto de la Casa

Café

**Precio: 21,35 € + 10% I.V.A.**

**Suplemento Cordero: 5,60 € + 10% I.V.A.**

## **MENÚ 2 CULTURAS GASTRONÓMICAS**

Milhoja de Berenjena con Cordero al Curry y  
Verduras 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 con Salsa Agridulce de  
Ciruelas Rojas

---

Ponche de Segovia al estilo del Último Rabino

Jarrita de Vino Tinto de la Casa

Café

**PRECIO: 27,25 € + 10% I.V.A.**

**Suplemento Cordero: 5,60 € + 10% I.V.A.**



# Restaurante "El Fogón Sefardi"

*Celebraciones 2015*



## **MENÚ ESPECIAL 2015**

### *Para Empezar:*

Vichyssoise de Pera y Queso Azul con Buñuelo Crujiente

---

### *Continuamos con un Pescado:*

**Hechizo de Albahaca:** Suprema de Merluza y Salmón Rellena  
de Espinacas y Piñoñes con Emulsión de Albahaca

---

### *Un Sorbete, ideal para el cambio de Sabor:*

Sorbete de Mojito a la Hierbabuena

---

### *Seguimos con una Carne muy especial:*

**"Bom Bom Chef":** Delicias Crujientes de Steak Tartar de Avileña  
y Bombón Tierra de Sabor sobre Calabacín y Queso de Cabra  
(Primer Premio Jurado Profesional AIHS 2014)

---

### *Y de Postre:*

Leche Frita Rellena

Diablo Cojuelo 6M (Tempranillo, Pesquera de Duero)

Blanco Martín Verástegui (Verdejo, Castilla y León)

Café y Licor de la Casa

**Precio: 32,95 € (I.V.A. Incluido)**

# Restaurante "El Fogón Sefardi"

Celebraciones 2015

## **MENÚ ABRAHAM SENNEOR**

*Entrante en mesa.*

Revuelto Mudéjar

Palitos de Berenjenas Crujientes a la Miel de la  
Infanta

Buñuelos de Bacalao con Variado de Ali-olis

Soufflé Sefardi de Almodrote de Berenjena con  
Gulas Salteadas sobre Salsa Roja

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

Bienmesabe Sefardi

Tinto Kosher

Café y Licor de la Casa

**Precio: 29,95 € (I.V.A. Incluido)**



## **MENÚ DE LA ALHAMA**

Tacita de Crema de Lombarda con Piñones

Pastel de Verduras de Otoño con Leche de  
Almendras y Castañas Asadas sobre Salsas  
Bicolor

Rodaballo al Horno sobre Verduritas Confitadas  
ó

Silla de Cordero Braseada a la Miel con  
Cremoso de Verduras al Romero

Shtrudel de Manzana y Uvas Pasas a la Canela

Tinto Kosher

Café y Licor de la Casa

**PRECIO: 35,00 € (I.V.A. Incluido)**

# Restaurante "El Fogón Sefardi"

*Celebraciones 2015*



## **MENÚ "ENRIQUE IV"**

Chupito de Crema de Castañas y Nueces

*Entrante en mesa.*

Ensalada de Hojas Tiernas, Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas,  
Aceite de Oliva y Zumo de Limón  
Degustación de Filikas Sefardies

Lomo de Bacalao Superior sobre Tomate, Puerro y Cebolla Confitados con Crema de Ribeiro  
Gratinada al aroma de Entrepinares

ó

Solomillo de Ibérico Hojaldrado con Paté y Pasas al Pedro Ximénez

Tarta de Queso con Compota de Membrillo

Pérez Veros (D.O. Ribera del Duero, Segovia)  
Blanco Martín Verástegui (Verdejo, Castilla y León)  
Café y Licor de la Casa

**Precio: 32,00 € (I.V.A. Incluido)**

# Restaurante "El Fogón Sefardi"

*Celebraciones 2015*

## **MENÚ "REINA DOÑA JUANA"**

Chupito de Crema de Calabaza con Crujiente  
de Pato

---

*Entrante en mesa.*

Ensalada Templada de Pimientos Asados con  
Jamón Ibérico y Ventresca en Aceite  
Quiché de Puerros con Beicon

---

Medallones de Rape en Costra de Pistacho y  
Sésamo con Salsa de Azafrán  
ó

Tajine de Cordero a la Miel con Ciruelas Pasas

---

Teja de Piñones de Almendra Rellenos de  
Crema y Arroz con Leche

Matulan Crianza (Tempranillo, D.O.Ca Rioja)  
Nuviana (Chardonay – VT Valle del Cinca)  
Café y Copa (no incluye bebidas Premium)

**Precio: 43,90 € (I.V.A. Incluido)**



## **MENÚ MUDÉJAR SUPREME**

Tiznao Manchego con Migas del Pastor

---

*Entrante en mesa.*

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

---

Lubina al Vapor con Salsa de Albariño sobre  
Cebolla Confitada y Boletus  
ó

Solomillo de Choto Albardado con Salsa de Foie

---

Creppes Rellenos de Helado de Menta cubiertos  
de Chocolate Caliente

Matulan Crianza (Tempranillo, D.O.Ca Rioja)  
Nuviana (Chardonay – VT Valle del Cinca)  
Café y Copa (no incluye bebidas Premium)

**Precio: 46,80 € (I.V.A. Incluido)**