



El Fogón Sefardí
RESTAURANTE

RESTAURANTE “EL FOGÓN SEFARDÍ” NAVIDAD 2016-2017

Segovia, Octubre de 2016

Estimados señores:

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

Especialmente de cara a la próximas Fiestas Navideñas, 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.

Aprovechamos la ocasión para desearles unas Fiestas Navideñas llenas de felicidad para ustedes y los suyos.

Saludos Cordiales:

Raquel Calvo
Directora Financiera

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Menús Navidad



MENÚ ESPECIAL NAVIDAD

Para Empezar:

Chupito de Crema de Hongos con Queso de Valdeón

Continuamos con un Pescado:

Korokke de Kabracho con Pasta Wonton y Espuma de Sashimi

(Primer Premio AIHS a la Tapa más Innovadora 2016)

(Primer Premio del Jurado Profesional AIHS 2016)

Un Sorbete, ideal para el cambio de Sabor:

Sorbete de Sake con un toque de Wasabi

Seguimos con una Carne muy especial:

Solomillo de Ibérico Relleno con sus Verduritas sobre Salsa de
Valtiendas y Frutos del Bosque

Y de Postre:

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

Diablo Cojuelo 6M (Tempranillo, Pesquera de Duero)

Blanco Martín Verástegui (Verdejo, Castilla y León)

Café y Licor de la Casa

Dulces Navideños

Precio: 36,00 € (I.V.A. Incluido)

Promoción Navidad: si reserva su comida o cena de Navidad con este menú, les invitamos a disfrutar de nuestro SPA "Salutem Per Aquam".*

***Promoción válida entre el 11 de diciembre de 2016 y el 8 de enero de 2017**

*** Un vale regalo por cada grupo de 20 comensales mínimo**

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Menús Navidad



MENÚ ABRAHAM SENIOR

Entrante en mesa:

Hojaldritos Rellenos de Queso de Cabra con
Virutas de Ibérico

Chips de Verduritas al Parmesano con Salsa
Romesco
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

Oinoké de Vino de la Casa

Café y Dulces Navideños

Precio: 27,50 € (I.V.A. Incluido)

MENÚ DE SEFARAD

Tacita de Crema Castellana con Niscalos del
Pinar Chico

Entrante en mesa:

Palitos de Berenjenas Crujientes a la Miel de la
Infanta

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

Tajine de Cordero Lechal a la Miel
con Ciruelas Pasas

ó

Guefilte Fish con Salsa de Remolacha

Bienmesabe Sefardí

Tinto Kosher

Café y Dulces Navideños

PRECIO: 32,00 € (I.V.A. Incluido)

Restaurante "El Fogón Sefardí"

Menús Navidad



MENÚ ENRIQUE IV

Entrante en mesa:

Ferrero's de Foie Crujientes
Ensalada de Rúcula, Salmón Marinado y
Mozzarella con aliño de Albahaca
Pimiento del Piquillo Relleno de Pato y Secreto
con Salsa de Ciruelas Rojas

—————
Milhoja de Rodaballo con Piña Natural y
Trigueros bajo Salsa de Frutos Secos

ó

Confit de Pato con Frutas Caramelizadas y
Espuma de Mango

—————
Creppes de Mandarina y Fruta Tropical sobre
Chocolate Caliente

Pérez Veros (D.O. Ribera del Duero, Segovia)
Blanco Martín Verástegui (Verdejo, Castilla y
León)

Café y Licor de la Casa
Dulces Navideños

Precio: 34,00 € (I.V.A. Incluido)



MENÚ DE ISABEL

Entrante en mesa:

Degustación de Filikas Sefardíes
Ensalada Exótica de Pera, Aguacate,
Piñones y Parmesano
Croquetas de Ibérico al Cabrales

—————
Tatín de Patata y Bacalao sobre
Salsa de Boletus

—————
Pastella de Pollo de Corral 10.0

—————
Tarta Tres Chocolates con Crujiente

Pérez Veros (D.O. Ribera del Duero, Segovia)
Blanco Martín Verástegui (Verdejo, Castilla y
León)

Café y Licor de la Casa
Dulces Navideños

Precio: 39,95 € (I.V.A. Incluido)

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Menús Navidad



MENÚ MUDÉJAR SUPREME

Chupito de Crema Mi-cuit con Chutney de Mango

—————
Entrante en mesa:

Surtido de Kenefas de Marisco sobre Plancton Marino
Blinies de Carpacio de Solomillo sobre Mole Especiado de Pesto Rojo

—————
Lubina al Vapor con Salsa de Albariño sobre Cebolla y Boletus

ó

Solomillo de Choto Albardado con Salsa de Foie

—————
Coulant de Jijona con Helado de Menta

Claudia Frizzante (100% Verdejo)

López de Haro Crianza (D.O.Ca. Rioja. 100% Tempranillo)

Café y Copa (no incluye bebidas Premium)

Dulces Navideños

Precio: 48,50 € (I.V.A. Incluido)