

LOS APERITIVOS SE SIRVEN A RAZÓN DE UN PLATO DE CADA VARIEDAD POR CADA 4 COMENSALES, CON LO CUAL CADA 4 PERSONAS HAY 4 PLATOS SOBRE LA MESA , UNO DE CADA VARIEDAD, EXCEPTO EN EL MENÚ N QUE SON 3 APERITIVOS

EL SEGUNDO PLATO DE NUESTROS MENÚS ES A ELEGIR POR EL CLIENTE UNA VEZ SENTADO, PARA LO CUAL SE PONE UNA COPIA DEL MENÚ EN LA MESA PARA QUE EL CLIENTE ELIJA LO QUE LE APETEZCA DE LOS PLATOS INDICADOS

LAS BEBIDAS INCLUYEN LO QUE SE CONSUMA EN LA MESA DURANTE LA COMIDA O CENA (VINO DE LA CASA, GASEOSA, AGUA, CERVEZA, REFRESCO), PERO NO LO QUE SE CONSUMA EN LA BARRA DEL MESÓN ANTES DE ENTRAR AL RESTAURANTE O EN LA MESA ANTES DE COMENZAR LA COMIDA O CENA. UNA VEZ SE SIRVA EL POSTRE SOLO SE SERVIRÁ AGUA MINERAL

LOS LICORES DE INVITACIÓN DE LA CASA SON ORUJO BLANCO, LICOR DE HIERBAS, CREMA DE ORUJO, PACHARÁN O LICORES DE FRUTAS CON O SIN ALCOHOL NO INCLUYEN COÑAC, WHISKY NI COMBINADOS

LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO ESTÁ PROHIBIDO FUMAR EN TODO EL LOCAL PARA MÁS INFORMACIÓN LLAMEN AL 914333819 Y PREGUNTEN POR MIGUEL ANGEL O CARLOS



Miembro de la  
Cofradía Internacional  
Chaine des Rotisseurs



Miembro de la Marca de Calidad  
"Cocina de Castilla y León"



Miembro de la  
"Asociación de Asadores  
de Castilla y León"



Lechazo de Castilla y León  
Indicación Geográfica Protegida



Cochinillo Segoviano  
de Calidad



Marca de Garantía  
"Tierra de Sabor"

WWW.SEGOVIANO.ES

facebook

ELSEGOVIANO



twitter

@SECOMADRID



Instagram

@MESON\_EL\_SEGOVIANO



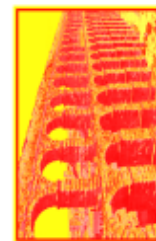
www.segoviano.es



Teléfono Reservas



**EL SEGOVIANO**  
Casa fundada en 1.975



**Mesón Restaurante**  
AVDA DE LA CIUDAD DE BARCELONA.108  
28.007- MADRID

**CATALOGO  
DE MENUS  
PARA GRUPOS  
mínimo  
8 personas**

Teléfono de Reservas



914333819












699906911













ELSEGOVIANO.MESON@GMAIL.COM

Válido para  
COMIDAS o CENAS  
a celebrar entre

**el 1 de ENERO y  
el 30 de JULIO de  
2023**















Menú	J	48,00€	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>			
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA			
PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA			
SETAS CON AJETES			
CALAMARES A LA ANDALUZA			
<b>2º Plato a elegir:</b>			
CORDERO LECHALASADO			
COCHINILLO ASADO			
SOLOMILLO A LA PLANCHA			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
<b>TARTA DE WHISKY</b>    			
CAVA Y CAFÉ CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
<b>TINTO VALTIENDAS – BLANCO RUEDA</b> LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

Menú	K	47,00€	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>			
REVUELTO “EL SEGOVIANO”			   
CHORIZO DE LA OLLA			
PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA			
SALPICÓN DE MARISCO			  
<b>2º Plato a elegir:</b>			
CORDERO LECHALASADO			
COCHINILLO ASADO			
SOLOMILLO A LA PLANCHA			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
<b>TARTA DE WHISKY</b>    			
CAVA Y CAFÉ CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
<b>TINTO VALTIENDAS – BLANCO RUEDA</b> LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

Menú	L	46,00€	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>			
JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO			
CHORIZO DE LA OLLA			
CROQUETAS DE JAMÓN			  
ANCHOAS CON TOMATE CONCASSE			
<b>2º Plato a elegir:</b>			
CORDERO LECHALASADO			
COCHINILLO ASADO			
SOLOMILLO A LA PLANCHA			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
<b>TARTA DE WHISKY</b>    			
CAVA Y CAFÉ CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
<b>TINTO VALTIENDAS – BLANCO RUEDA</b> LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

Menú	M	42,00€	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>			
REVUELTO DE TRIGUEROS			
ENDMAS AL ROQUEFORT			 
MORCILLA DE ARROZ			
COGOLLOS ALIÑADOS CON BONITO			
<b>2º Plato a elegir:</b>			
CHURRASCO CON SALSAAJILLO			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
<b>TARTA DE WHISKY</b>    			
CAVA Y CAFÉ CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
<b>TINTO VALTIENDAS – BLANCO RUEDA</b> LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

Menú	N	55,00€	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>			
SURTIDO IBÉRICO			 
PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA			
REVUELTO “EL SEGOVIANO”			  
<b>1º Plato</b>			
LANGOSTINOS COCIDOS			
<b>2º Plato a elegir:</b>			
CORDERO LECHALASADO			
COCHINILLO ASADO			
SOLOMILLO DE CHOTO A LA PLANCHA			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
<b>TARTA DE WHISKY</b>    			
CAVA Y CAFÉ CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
<b>TINTO RIBERA DEL DUERO – BLANCO RUEDA</b> LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

						
GLUTEN	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	HUEVOS	PESCADO	SOJA	LÁCTEOS
						
GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	MOSTAZA	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO

ALERGENOS – Reglamento (Eu) nº 1169/2011  
La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los platos no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos

DISPONEMOS DE SALONES PARA CELEBRAR CUMPLEAÑOS, JUBILACIONES, COMIDAS DE EMPRESA, DESPEDIDAS DE SOLTER@, COMIDAS DE AMIG@S, BODAS, DIVORCIOS, BAUTIZOS, COMUNIONES,.....