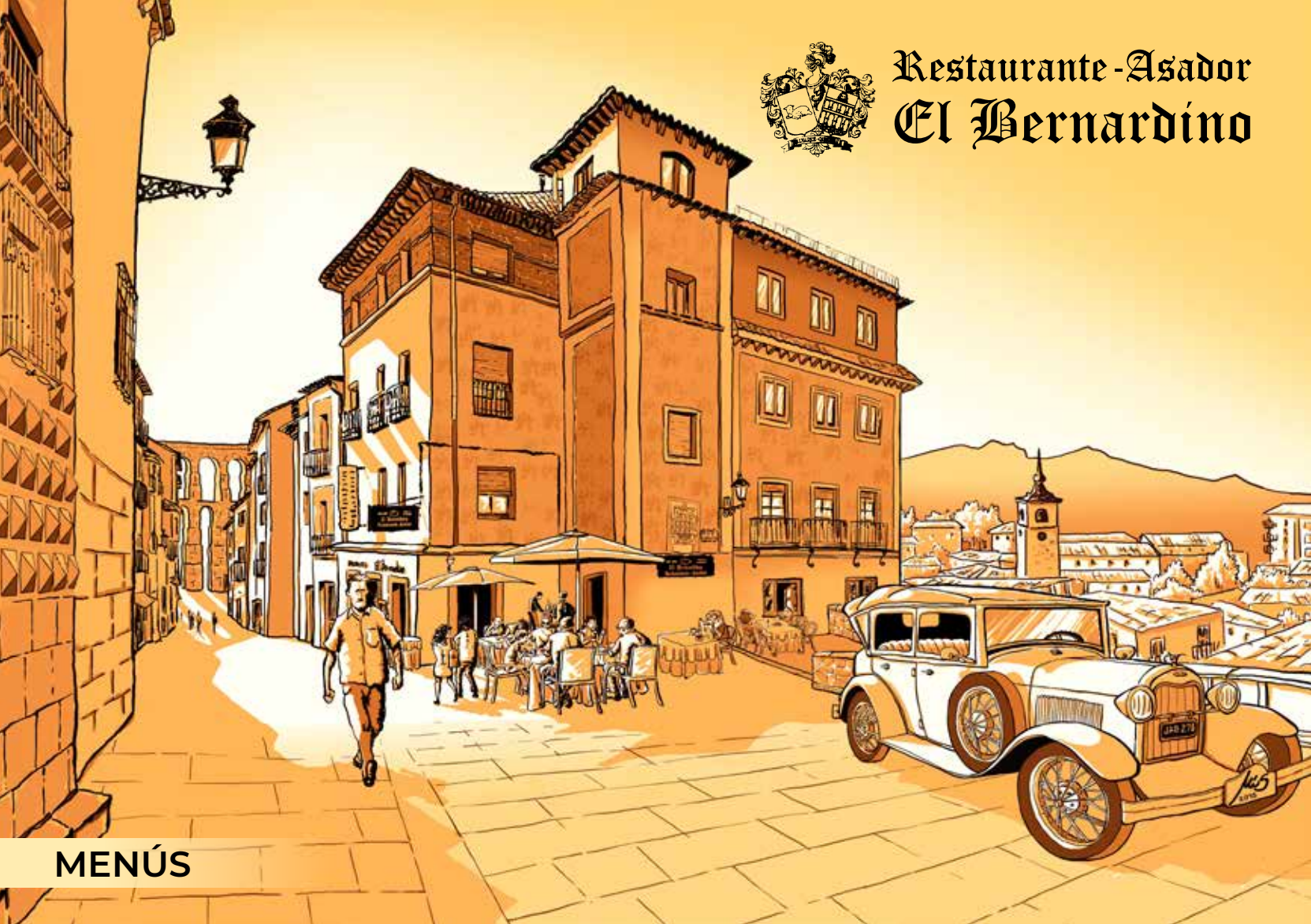
Restaurante-Asador
El Bernardino



MENÚS

Menú Nº 1

Entrantes para compartir

-Paté de cochinillo con mermeladas de kiwi y frutos rojos.

-Huevos ecológicos rotos con gambones al pil pil.

-Croquetas caseras de jamón ibérico.

Segundo a elegir

-Carrillada de vaca a baja temperatura en salsa de Oporto.

-Presa ibérica a baja temperatura con su jugo al chimichurri.

-Canelones de bacalao a la vizkaina.

-Tacos de merluza a la romana con mayo chipotle.

Postre

-Tarta de queso con mermelada de frutos rojos y helado de violeta.

Bodega

-Vino tinto Ribera del Duero y blanco verdejo de Rueda.

Café y chupito de licor.

precio **45,00€**

Menú Nº 2

Entrantes para cada 4

--Tartar de salmón ahumado con guacamole y vinagreta de eneldo.

-Torrezno de Soria confitado y frito con patata revolcona.

-Hojaldre relleno de boletus, huevo a baja temperatura, trufa y foie a la plancha.

Segundo a elegir

-Nuestro rabo de toro con patata panadera.

-Presa ibérica a baja temperatura con su jugo al chimichurri.

-Lubina al horno al ajo-limón con sus verduritas.

-Tacos de merluza a la romana con mayo chipotle.

Postre

-Tarta de queso con mermelada de frutos rojos y helado de violeta.

Bodega

-Vino tinto Ribera del Duero y blanco verdejo de Rueda.

-Café y chupito de licor.

precio **50,00€**

Menú Nº 3

Entrantes para cada 4

-Tabla de ibéricos y quesos de CyL.

-Carpaccio de vaca madurada con helado de mostaza y lascas de grana padano.

Seguimos...

-Nuestra crema hojaldrada de cigalas.

Segundo a elegir

-Entrecote de vaca madurada con patatas baby y pimientos rojos asados.

-Cochifrito al estilo "El Bernardino".

-Lubina al horno al ajo-limón con sus verduritas.

-Lomos de bacalao en salsa de pimientos.

Postre

-Tarta de queso con mermelada de frutos rojos y helado de violeta.

Bodega

-Vino tinto Ribera del Duero y blanco verdejo de Rueda.

-Café y chupito de licor.

precio **55,00€**

Menú Nº 4

Entrantes para cada 4

-Tabla de ibéricos y quesos de CyL.

-Tartar de lomo de atún rojo.

-Pulpo a la gallega con mojos picones.

-Croquetas caseras de boletus y trufa en panko.

Segundo a elegir

-Hojaldre de solomillo de vaca con salsa de vino tinto "Ribera del Duero" y foie a la plancha

-Nuestro cochinillo asado en horno de leña con patata panadera

-Lubina al horno al ajo-limón con sus verduritas.

-Albóndigas de rape en salsa de gambas con champiñones.

Postre

-Tarta de queso con mermelada de frutos rojos y helado de violeta.

Bodega

-Vino tinto Ribera del Duero y blanco verdejo de Rueda.

-Café y chupito de licor.

precio **60,00€**

C/Cervantes, 2
Segovia -España
Teléfono: 921462477
Fax: 921462474
E-Mail: reservas@elbernardino.com

WWW.ELBERNARDINO.COM