

## Menú San Antonio El Real.

### Opciones de primero a elegir.

- Alcachofas Salteadas con Huevo Poché y Foie. [H-L]
- Ensalada del Monasterio. [Consultar]
- Crema Reina de Faisán, Cremoso de Almendra y Uvas. [FS-A-L-G-S-H]
- Milhojas de Verduras del Carracillo y Mozzarella al Pesto. [L-FS]
- Judiones de “La Granja” con sus Sacramentos.
- Risotto Cremoso de Setas. [L].

### Opciones de segundo a elegir.

- Lomo de Atún de Temporada con Patata Asada, Mojo y Polvo de Aceitunas Negras. [P-S]
- Taco de Bacalao Con su Guisito. [P]
- Wok de Chipirones con Hortalizas del Carracillo. [P]
- Jarretes de Cordero Lechal de Riaza a la Cerveza Negra. [L-S-A-G]
- Entrecote de Ternera a la Parrilla y Patatas Fritas.
- Cochinillo de Segovia Asado al Estilo Tradicional.

### Postre ó Café a elegir.

- Sorbete Helado Cremoso. [Consultar]
- Tarta de Queso 2.0 con Frambuesas y Speculoos. [L-H-S-FS-G!]
- Macedonia de Frutas Naturales.
- Carpaccio de Piña con Helado de Yogurt y Grosella. [L-H-S-FS-G!]
- Tarta Artesana “Ponche Segoviano”. [L-H-FS-G]
- Brownie de Chocolate y Avellanas con Helado de Vainilla. [L-H-FS-S-G]

### Bebidas Incluidas.

Una Copa de Vino y Agua Mineral.

Precio: de Lunes a Viernes no festivos 25€

Precio: Sábados, Domingos y Festivos: Comidas 30€ y Cenas: 25€

### (Máximo 15 personas)

Alérgenos. Contiene: [L]Leche, [H]Huevo, [A]Apio, [FS]Frutos Secos, [P]Pescado, [M]Mostaza, [S]Soja, [C]Crustáceos, [G]Gluten, [G!]Sin Gluten con Cambios.

## Condiciones Menús:

- Precios por persona. Precios netos, IVA incluido. No Comisionables.
- El Menú Elegido será válido para grupos de 8 hasta 60 personas, a mesa completa y previa reserva con al menos 5 días de antelación (excepto menú SAR máximo 15 personas). Para menús de más personas, consúltenos.
- Estos menús pueden sufrir modificaciones o cambios con el transcurso del tiempo. Asegúrese al hacer la reserva. Menús no válidos sábados y domingos de mayo (consultar menús de comuniones).
- En las elecciones de plato principal, si no se indica número de producto con anterioridad, podemos asegurar hasta 1/3 del total de los asistentes por producto excepto cochinillo, que habrá que reflejar al hacer la reserva número aproximado.
- Otras Opciones para todo el grupo previa reserva por adelantado (precio por persona):
  - Copa de Cava: + 2€
  - Sorbete de Limón al Cava: + 5€

Todos estos menús en  
[www.sanantonioelreal.es](http://www.sanantonioelreal.es)

# Menús de Grupos

2019



**Restaurante Claustro de San Antonio El Real**

c/ San Antonio El Real s/n | 40004 Segovia

Tel.: 921 413 455 | [www.sanantonioelreal.es](http://www.sanantonioelreal.es)

## Menú Claustro 29

29€

### Entrantes para compartir

- Paté del Monasterio con Pistachos.
- Tosta de Queso de Cabra con Mermelada de Tomate.
- Ensalada de Salmón Marinado, Mozzarella, Pipas y Vinagreta de Mostaza.
- Croquetas del Monasterio.

### Opciones de plato principal a elegir

- Ventresca de Atún con Mojo Suave y Patatas Asadas.
- Taco de Bacalao a la Plancha sobre Habitas Salteadas y Crema del Cantábrico.
- Pluma Ibérica a la Parrilla.
- Confit de Pato con Salsa de Oporto.

Postre: Mousse de Chocolate con Sorbete de Frambuesa.

Bebidas: Vino Tinto. Agua Mineral. Cafés.

## Menú Claustro 34

34€

### Entrantes para compartir

- Paté del Monasterio con Pistachos.
- Lomo de Bellota 100% Ibérico con Scamorza.
- Ensalada de Jamón de Pato con Manzana y Frutos Secos.
- Taquito de Queso Crujiente sobre Tomate Dulce.

### Opciones de plato principal a elegir

- Taco de Bacalao con su Guisito.
- Lomo de Lubina con Verduritas del Carracillo.
- Entrecot de Ternera a la Parrilla.
- Confit de Pato con Salsa de Oporto.
- Cochinito Asado al Estilo Tradicional. (\*)

### Postre:

Semi-Esfera de Naranja con Helado de Turrón.

Bebidas: Vino Tinto. Agua Mineral. Cafés.

(\*) Reservar número o hasta fin de existencias.

## Menú Claustro 40

40€

### Entrantes para compartir

- Micuit de Foie-Grass con Cremoso de Higos.
- Surtido de Ibéricos del Monasterio y Cuñas de Queso Curado de Escalona.
- Ensalada de Bacalao y Pimientos con Vinagreta de Almendras.
- Pulpo a la Parrilla con Patatas Asadas.

### Opciones de plato principal a elegir

- Rodaballo al Horno sobre Lecho de Alcachofas y Tapenade de Aceitunas Negras.
- Lomo de Lubina con Verduritas del Carracillo.
- Jarretes de Cordero Lechal de Riaza a la Cerveza Negra.
- Solomillo de Buey a la Parrilla con Salsa de Oporto.
- Cochinito Asado al Estilo Tradicional. (\*)

### Postre:

- Milhoja de Naranja y Chocolate con Helado.

### Bebidas:

- Vino Tinto Ribera del Duero.
- Agua Mineral.
- Café e Infusiones.

(\*) Reservar número o hasta fin de existencias.

## Menú Infantil.

15 €

[Niñ@s hasta 12 años]

- Pasta con Tomate.
- Lomo Adobado con Patatas.
- Helado y Agua Mineral.

*Para cualquier cambio o consulta,  
dirijase a nuestro departamento de restauración  
[restaurante@sanantonioelreal.es](mailto:restaurante@sanantonioelreal.es)*

## Menú Claustro Degustación 45 €

### Aperitivo (al centro):

- Paté del Monasterio con Pistachos.

### Entrante (individual)

- Ensalada de Confit de Pato y Manzana.

### Pescado (individual)

- Bacalao con su Guisito.

### Carne (individual)

- Solomillo de Buey a la Parrilla con Salsa de Oporto.

### Postre (individual):

- Bombón de Avellanas con Helado.

### Bebidas:

- Vino Tinto Ribera del Duero.
- Agua Mineral.
- Café e Infusiones.

## Menú Comete Segovia

30 €

### Primer Plato.

- Ensalada San Antonio El Real.

### Segundo Plato.

- Cochinito Asado al Estilo Tradicional.

### Postre:

- Ponche Segoviano.

### Bebidas:

Vino Tinto.

Agua Mineral.

Cafés e Infusiones.