

LOS APERITIVOS SE SIRVEN A RAZÓN DE UN PLATO DE CADA VARIEDAD POR CADA 4 COMENSALES, CON LO CUAL CADA 4 PERSONAS HAY 5 PLATOS SOBRE LA MESA , UNO DE CADA VARIEDAD, EXCEPTO EN EL MENÚ D 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, SANTIAGO O CARLOS



Miembro de la  
Cofradía Internacional  
Chaine des Rotisseurs



ELSEGOVIANO.MESON@GMAIL.COM

WWW.SEGOVIANO.ES

facebook

ELSEGOVIANO



twitter

@SEGOMADRID



Instagram

@MESON\_EL\_SEGOVIANO



www.segoviano.es

Teléfono Reservas



Mesón Restaurante



El Segoviano

Casa fundada en 1.975



AVENIDA DE LA CIUDAD DE BARCELONA.108  
28.007- MADRID

CATALOGO  
DE MENUS  
PARA GRUPOS  
mínimo 8 personas

























Teléfono de Reservas  
914333819
















ELSEGOVIANO.MESON@GMAIL.COM

699906911

VÁLIDO PARA  
COMIDAS O CENAS  
A CELEBRAR ENTRE  
EL 1 DE SEPTIEMBRE Y  
EL 31 DE DICIEMBRE DE  
2.022















Menú	<b>A 48,00€</b>	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>		
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA		
PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA		
SETAS CON AJETES		
SALMÓN AHUMADO		
COGOLLOS ALIÑADOS		
<b>2º Plato a elegir:</b>		
CORDERO LECHALASADO		
COCHINILLO ASADO		
SOLOMILLO DE CHOTO A LA PLANCHA		
ENTRECOT A LA PLANCHA		
SALMÓN A LA PLANCHA		
EMPERADORA A LA PLANCHA		
<b>TARTA AL WHISKY</b>    		
CAVAYCAFÉ CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO <b>TINTO VALTIENDAS – BLANCO RUEDA</b> LICORES INVITACIÓN DE LA CASA		

Menú	<b>B 46,00€</b>	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>		
JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO		
QUESO MANCHEGO		 
CHORIZO DE LA OLLA		
CALAMARES CON CROQUETAS		  
ANCHOAS CON TOMATE CONCASSE		
<b>2º Plato a elegir:</b>		
CORDERO LECHALASADO		
COCHINILLO ASADO		
ENTRECOT A LA PLANCHA		
SALMÓN A LA PLANCHA		
EMPERADORA A LA PLANCHA		
<b>TARTA HELADA</b>    		
CAVAYCAFÉ CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO <b>TINTO DE VALTIENDAS – BLANCO RUEDA</b> LICORES INVITACIÓN DE LA CASA		

Menú	<b>E 46,00€</b>	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>		
REVUELTO “EL SEGOVIANO”		  
CHORIZO DE LA OLLA		
PIMIENTOS EN ENSALADA		
COGOLLOS ALIÑADOS		
SALPICÓN DE MARISCO		  
<b>2º Plato a elegir:</b>		
CORDERO LECHALASADO		
COCHINILLO ASADO		
ENTRECOT A LA PLANCHA		
SALMÓN A LA PLANCHA		
EMPERADORA A LA PLANCHA		
<b>TARTA HELADA</b>    		
CAVAYCAFÉ CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO <b>TINTO VALTIENDAS – BLANCO RUEDA</b> LICORES INVITACIÓN DE LA CASA		

Menú	<b>F 42,00€</b>	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>		
REVUELTO DE TRIGUEROS		
ENDIVIAS AL ROQUEFORT		 
CHORIZO DE LA OLLA		
QUESO MANCHEGO		 
PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA		
<b>2º Plato a elegir:</b>		
CHURRASCO CON SALSAA AJILLO		
ENTRECOT A LA PLANCHA		
SALMÓN A LA PLANCHA		
EMPERADORA A LA PLANCHA		
<b>TARTA HELADA</b>    		
CAVAYCAFÉ CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO <b>TINTO VALTIENDAS – BLANCO RUEDA</b> LICORES INVITACIÓN DE LA CASA		

Menú	<b>D 54,00€</b>	IVA incluido
<b>Aperitivos</b>		
SURTIDO IBÉRICO		 
PIMIENTOS 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		
SALMÓN A LA PLANCHA		
EMPERADORA A LA PLANCHA		
<b>TARTA AL WHISKY</b>    		
CAVAYCAFÉ 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
<p>ALERGENOS – Reglamento (Eu) nº 1169/2011</p> <p>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</p> <p>SI NINGUNO DE ESTOS MENUS SE ADAPTA A SUS NECESIDADES NOSOTROS LE ELABORAMOS UN MENU PERSONALIZADO</p> <p>DISPONEMOS DE SALONES PARA CELEBRARCUMPLEAÑOS, JUBILACIONES, COMIDAS DE EMPRESA, DESPEDIDAS DE SOLTER@, COMIDAS DE AMIG@S, BODAS, DIVORCIOS, BAUTIZOS, COMUNIONES,.....</p>						