

INFORMACIÓN DE LOS EVENTOS

Todas las personas que participen en las I Jornadas de "Cocina Seguntina" los días 20, 21, 27 y 28 de febrero y días 5, 6, 12 y 13 de marzo, pueden realizar una visita guiada gratuita a las 17:00 horas tanto del Sábado como del Domingo (estar al menos 15 minutos antes de la visita). Recorrido por la Ciudad medieval y renacentista, punto de encuentro y salida desde la Oficina Municipal de Turismo sita en la calle Medina, 9 (frente a las tres puertas de entrada de la Catedral), duración 1:30 horas. Imprescindible presentar en la Oficina de Turismo por parte de cada uno de los participantes folleto informativo de las Jornadas sellado y fechado por el establecimiento en el que han realizado la consumición, bien sea menú o tapas (al menos consumición de tres tapas para poder optar a la visita).

SORTEO

Sorteo de productos típicos seguntinos rellenando hoja de inscripción en el establecimiento elegido y depositándolo en la urna del establecimiento.

CONCIERTOS

Coincidiendo con las I Jornadas de "Cocina Seguntina" se desarrollan en Sigüenza los siguientes conciertos:

05/03/2016 **Sábado**

20:00 h. ENCUENTRO DE BANDAS DE MÚSICA COFRADE EN LA IGLESIA DE SANTA MARÍA.

12/03/2016 **Sábado**

20:00 h. KAROLINA MICHÁLSKA (violín) y BERNADETTA RAATZ (Piano).
Teatro-Auditorio "El Pósito" – Precio 5 €

I JORNADAS DE LA COCINA SEGUNTINA

DE LA TRADICIÓN A
LA VANGUARDIA.
SIÉNTELO EN LA

...



Sello y fecha del establecimiento.



MAPA EN LA WEB



Organiza

Sigüenza
AYUNTAMIENTO DE SIGÜENZA

www.siguenzagastronomica.com

Colabora



Patrocina



FEBRERO 20, 21, 27, 28
MARZO 5, 6, 12, 13

Sigüenza
AYUNTAMIENTO DE SIGÜENZA

Lantigua

15€

PRIMEROS

Migas de la abuela con uvas y matanza.
Olla de Judías pintas estofadas con liebre y arroz.

SEGUNDOS

Carrillada en reducción al tinto recio de la tierra.
Costillas de lechal con patatas al horno salpimentadas con aceite de oliva virgen.

POSTRES

Torrijas a la miel de la Serranía.
Buñuelos con almibar de Matalauva.
Vino de la casa.

acalvo.medina@gmail.com
616 813 991

Don Rodrigo

22€

PRIMEROS

Migas serranas de pan candeal y productos de matanza con tasajo de venado.
Ensalada de hojas con pechuga de ave en escabeche labriego.

SEGUNDOS

Paletilla de cordero asado castellano con ensalada de escarola, ajos fritos y pimentón.
Bacalao ceñial asado al azafrán con almonrón de la huerta.

POSTRES

Borrachitos de la zona con miel y coulis de fresa.
Puches del medievo con cuadraditos de pan frito.
Vino de La Mancha.

ariadnacaïres@hotmail.com
949 391 858

Nola

38,40€

MENÚ DEGUSTACIÓN TEMPORADA DE CAZA Y TRUFAS

Croquetas de perdiz guisada.
Salchichonada trufada.
Paté de jabalí con gelé de vermú.

Ensalada tibia de codorniz escabechada con setas.

Huevo a 65º, parmentier de patata, trufa y jugo de ibéricos.

Arroz meloso de ciervo con alioli de azafrán.

Pollo a la royal con foie, crema de castañas y salsa perigueux.

Torrija caramelizada con helado.

www.nolarestaurante.es
949 393 246

Parador de Turismo

49€

APERITIVOS CENTRO MESA

Surtido de embutidos de caza.
Quesos de la tierra.
Asadillo manchego de pimientos rojos.
Croquetas de jamón caseras.
Judiones guisados con careta y chorizo casero.

SEGUNDO

Caprito asado al modo tradicional, patatas panadera y ensalada.

POSTRES

Pastel seguntino de nata y almendra con sopa de te verde.
Agua mineral, Vino D.O. Tierra de Castilla, café o infusión.

cocina.siguenza@parador.es
949 029 205

R. Medieval Segontina

25€
+IVA

PRIMEROS

Migas de matanza.
Timbal de morcilla seguntina.

SEGUNDOS

Chuletillas de cordero lechal a la brasa.
Cordero asado al horno.

POSTRES

Borrachitos seguntinos.
Tarta de queso con miel.

Vino: Laman D.O La Mancha.
Pan, agua, café y chupito.

www.asadormedieval.com
949 393 233

Milano

18€

PRIMEROS

Migas de la Serranía con chorizo, torrezno y huevo frito.
Pimientos del piquillo rellenos de morcilla.

SEGUNDOS

Cordero asado con patatas a lo pobre.
Codornices escabechadas.

POSTRES

Tarta Dobos con miel y limón.
Cuajada con leche de oveja con almendras y miel.

www.restaurantemilano.com
949 390 111

Suerra Ministra

23€

PRIMEROS

Migas alcarreñas con huevo.
Fabada de la casa.

SEGUNDOS

Paletilla de cordero asada de la zona.
Rabo de toro estofado.

POSTRES

Flan casero con nata.
Cuajada con miel de la zona.
Vino de la casa, café y postre incluido en el menú.

javi_lo_tuning_24@hotmail.com
618 066 416

Taberna Seguntina

28,50€
+IVA

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR ENTRE

Migas a la seguntina con Uvas.
Sopa castellana con huevo de corral.

SEGUNDO PLATO

Caprito asado a la leña con patatas al tomillo.

POSTRE A ELEGIR ENTRE

Borrachitos seguntinos con miel y canela.
Torrija a la seguntina con miel.

Pan y bebida.

latabernaseguntina.es
949 390 417

Calle Mayor

27€
IVA

ENTRADAS (para todos los comensales)

Foie gras de pato al natural.
Milhojas de salmón ahumado.
Sardinas ahumadas con verduras.
Croquetas de ajoarriero.
Pimientos del piquillo con brandada de bacalao.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Manitas de cordero rellenas de caracoles.
Cordero asado.
Láminas de bacalao al pil-pil.
Cabrito al ajo.
Salmón en salsa de langostinos.
Chipirones encebollados.
Revuelto de morcilla, pimientos y piñones.
Muslitos de codorniz con frutos secos.
Cochos de bacalao al pil-pil con garbanzos.
Albóndigas de cordero al Pedro Ximenez.
Cochinillo confitado.
Carrillera de ternera estofada.
Elección de POSTRES de la casa.
No incluidos pan y bebidas.

www.restaurantecallemayor.com
949 391 748

M. Los Sopotales

16€

PRIMEROS

Sopa campesina.
Migas sopotales con huevo de corral.

SEGUNDOS

Ave en escabeche.
Churrasco de buey con pimientos y patatas de la huerta.

POSTRES

Natilla casera.
Cuajada casera con miel de la Alcarria.

dun@hotmail.es
949 347 349

Castilla

22€

PRIMEROS

Judiones estofados con productos de matanza.
Migas castellanas con huevo y chorizo.
Berenjenas rellenas.

SEGUNDOS

Cabrito asado de la Sierra en horno de leña.
Cordero asado al estilo Castilla.
Rabo de toro estofado con verduras.

POSTRES

Cuajada con miel seguntina.
Leche frita con crema de natillas.
Incluido el pan. No incluye bebida.

www.castillamesonhostal.com
949 390 091

El Doncel

45€
IVA

APERITIVOS Y SNACKS

Croqueta de hongos y jamón Ibérico.
Torreznos 4x4 ¡Crujiente por los cuatro lados!
Sardina ahumada, foie y orejones.
Stick de chipirones en su tinta.
Piruletas de queso con sésamo y orégano.
Oreo de olivas negras, mousse de perdid y cordero.
Papel de arroz y aromáticas.
Migas castellanas (panceta, chorizo, uvas y huevo).
Cabrito asado a la manera tradicional con su patata panadera.
Bizcocho borracho, sobre crema de arroz con leche y helado de caramelo.

Café y dulces caseros.
Pan artesano. Bodega no incluida.

www.eldoncel.com
949 390 001

El Mesón

21€

PRIMEROS

Migas de pastor con chorizo.
Sopa castellana con huevo campero.

SEGUNDOS

Cabrito asado con patatas panadera.
Cochinillo asado con ensalada de la huerta.

POSTRES

Flan casero en horno de leña.
Pastel de queso con caramelo.

No incluida la bebida.

hostalemeson@gmail.com
949 390 649

Gurugú de la Plazuela

19€
PERSONA

MENÚ PARA 2 PERSONAS (A compartir)

ENTRANTE / APERITIVO

"Delicias de Juglar"
Ingrediente seguntino: Trucha.

PRIMERO y SEGUNDO

Pasta de espelta con boletus.
Ingrediente seguntino: Cereales / Espelta.

Ragut de ciervo. Ing. S: Caza. Ciervo

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Dulce del Peregrino, tarta de chocolate y chupitos de limonada seguntina

No Incluye bebidas. Incluye Pan.

www.gurugudelaplazuela.com
949 390 134

El Motor

27€

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Migas Castellanas con choricitos, torreznillos y uvas.
Morcilla de arroz de Sigüenza.
Judías estofadas de Ures.
Ensalada de perdid de caza a la mostaza y a la miel.

SEGUNDO

Cordero Asado de la Sierra con patatas panadera.

POSTRES

Collage de postre casero (brownie de chocolate con biscuit de vainilla, Tartita de queso con coulis de ciruela y bizcochito borracho de Sigüenza)

Señorío Real D.O. Ribera del Duero, Café y Chupito.

www.restauranteelmotor.com
949 390 827

Kentia

36€

ENTRANTES

Bocados de trucha marinada rellena de cangrejo.
Tempura de manos de cerdo trufadas con salsa de miel.

PLATO A ELEGIR

Pierna de cordero rellena al horno al aroma de Jerez.
Solomillo de cerdo relleno de setas y salsa de trufa.

POSTRES

Torrija de vainilla al vino blanco.
Pastel de queso de cabra caramelizado.

Vino de Rioja de la Casa.

contacta@restaurantekentia.com
949 391 573

Turo y Lola

30€

ENTRANTES

Setas al estilo tradicional.
Pisto de la huerta con huevo campero.

PRINCIPALES

Perdiz de campo en escabeche y
ataditos de verdura.
Bacalao confitado con piperrada.

POSTRES

Bizcocho borracho seguntino con crema
de yogur griego y aroma de limón.

El postre del abuelo: queso fresco
artesano con nueces de nuestro nogal y
miel de Sigüenza.

Bebidas incluidas. Copa vino Finca Río
Negro, Cerveza Arriaca, agua o
refrescos. Cafés no incluidos.

www.cardamomosigüenza.com
630 380 543

Asador Baja

25€

PRIMEROS

Judiones con codorniz.
Sopa encostrada.

SEGUNDOS

Conejo con reducción de vino tinto
manchego.
Milhojas de manita de cerdo y
morcilla seguntina.

POSTRES

Cuajada de leche de oveja con
miel y nueces serranas.
Orejas con crema de queso
manchego y aceite de oliva.

Pan ,agua y vino crianza La Llanura
D.O. Tierras de Castilla.

http://restaurantebaja.jimdo.com/
949 390 030

Alameda Tapas

659 877 518

Codorniz rellena de foie en salsa
de Oporto - 5,50 €

Volovan de lechazo seguntino - 5,90 €

Tosta "Delicia de Caza" - 4,50 €

Manita rellena de setas con crema de
manzana reineta - 6,90 €

La Ermita

949 390 678

Bolitas de pobre con salsa de
piquillos - 3,50 €

Tosta de Rabo de Toro con frambuesa y
chocolate - 4 €

Rabas desaladas al Estilo "La Ermita" - 3,50 €

Tierras Serranas - 4 €

La Granja de Alcuneza

28€

APERITIVO

Caramelo de perdiz.

ENTRANTE

Tosta de oreja a la miel con aroma
de tomillo.

PRIMEROS

Ensalada de perdiz escabechada con
aceite de oliva y vinagre balsámico.
Judias pintas con liebre de alcuneza.

SEGUNDOS

Lomo de ciervo con manzana
caramelizada.
Congrio en salsa con hebras de
azafrán.

POSTRES CASEROS

Leche frita.
Torrija.
Pan , bebida y café.

www.lagranjadealcuneza.es
949 390 934

* Se elegirá entre un primer plato, un segundo y un postre de cada menú exceptuando los menús
degustación y aquellos en los que quede indicado. Confirmar con cada restaurante.
PRECIOS POR PERSONA EN TODOS LOS MENÚS.

Café Paris

949 390 083

Bomba de patata rellena de morcilla con
salsa de piquillo - 2,50 €

Tosta de chorizo flameado con
brandy trufado - 2 €

Flor de torrezno - 2 €

(Todos los productos utilizados son
de Sigüenza).

Molino de Alcuneza

60€

MENÚ 20 ANIVERSARIO
MENÚ DEGUSTACION

Bombón líquido de manzana, apio
y pepino.
Jamón con tomate (de pato y
macerado con vainilla).
Brioche de remolacha al vapor con
escabeche de tórtola.
Esfera de queso viejo con trufa
de invierno.

Trucha escabechada con caviar de
piparras.
Los puerros del cocido con el jamón
de su cocción.
Cochas y callos de bacalao con
ravioli de huevo y sopa de ajo negro.
Vieira con calabaza asada, vainilla
y café.

Roast beef de ciervo con foie e
higos secos.
Estofado de ternera con miel y
berenjena.

....
Infusión de berenjena y azahar.
Bizcocho borracho de Guadalajara con
manzanas asadas, jengibre y canela.
Cremoso de chocolate con praline de
pipas y helado de pan frito.

www.molinodealcuneza.com
949 391 501

Tapas

Atro

949 39 02 85

Cucurucho de Torrendillos de Sigüenza
con salsa de soja - 2,50 €

Crujiente de morcilla de Sigüenza, miel y
huevo de codorniz - 2,50 €

Cazuelita de migas de espelta con granada,
chorizo y torrendillos de Sigüenza - 4 €

Las Travesaños

646 337 165

Carré de Cordero Encostrado en Sal de
Imón con Espliego y Miel - 8 €

Rollitos Crujientes de Morcilla y Miel - 6 €