

25 de diciembre

# Menú navidad

Precio por persona 55.00 €.



## Para compartir

Croquetas especial de cochinillo rustido.  
Navajas frescas a la brasa con salsa de mantequilla y ajo.

## Primeros a elegir

Sopa de galets con cardolla especial de navidad.  
Corazones de temporada confitados con crujiente de parmesano curado, detalles de jamón ibérico y suave salsa romesco del chef.  
Raviolis crujientes rellenos de secreto iberico con salsa de foie y ralladura de trufa.

## Segundos a elegir

Ración de cochinillo de Segovia al horno, acompañado de patatas rustidas y reducción de sus jugos.  
Lomo de bacalao a baja temperatura con costra de nuez de Brasil y crema de calabaza y detalles de huevo de codorniz en tempura.  
Lingote de ternera a la brasa sobre parmentier de patata violeta, reducción de vino garnacha y ralladura de foie.  
Pierna de cabrito rustido al jasper con aroma de romero y ajo, acompañado de patata mini chef.

## Postre a elegir

Cheesecake de turrón de jijona.  
Tartaleta de chocolate con ganache de café y dulce de leche.  
Helado de yogurt griego con frutos rojos en tulipa de chocolate.

## Bodega

Castillo lontano crianza.  
Lopez de Haro crianza.  
Septimo sentido verdejo.  
Marqués vizhoja.



Reservas e información  
642926881  
[www.valentisrestaurant.es](http://www.valentisrestaurant.es)



26 de diciembre  
*Menú san Esteban*  
Precio por persona 55.00 €.

*Para compartir*

Jamón ibérico con pan de cristal.  
Cazuela de gambas al ajillo flambeado al coñac y guindilla.  
Croqueta de pollo de corral con mayonesa de pimiento de piquillo.

*Primer plato*

Canelón de rustidos especial de san esteban, napado con bechamel del chef al graten.

*Segundos a elegir*

Ración de cochinillo de Segovia al horno, acompañado de patatas rustidas y reducción de sus jugos.

Medallón de salmón fresco con salsa de Dijon acompañado de tabule de quinoa salvaje.

Lingote de ternera a la brasa sobre parmentier de patata violeta, reducción de vino garnacha y ralladura de foie.

Pierna de cabrito rustido al josper con aroma de romero y ajo acompañado de patata mini chef.

*Postre a elegir*

Cheesecake de turrón de jijona.

Tartaleta de chocolate con ganache de café y dulce de leche.  
Helado de yogurt griego con frutos rojos en tulipa de chocolate.

*Bodega*

Castillo lontano crianza.  
Lopez de Haro crianza.  
Septimo sentido verdejo.  
Marqués vizhoja.

*Reservas e información*  
642926881  
[www.valentisrestaurant.es](http://www.valentisrestaurant.es)



Valentis Restaurant

01 de Enero  
*Menú año Nuevo*  
Precio por persona 55.00 €.



*Para compartir*

- Jamón ibérico con pan de cristal.  
Tartaleta crujiente relleno de salmón ahumado, queso filadelfia, aguacate y detalles de brotes tiernos.  
Cazuela de almejas gallegas al vino blanco.  
Croquetas de calamar en su tinta con all i oli de ajo.  
Tartar de gamba roja en detalle crujiente de tinta de calamar y caviar.  
Barquitas de mousse de queso de cabra y pimiento rojo caramelizado.

*Segundos a elegir*

- Ración de cochinillo de Segovia al horno, acompañado de patatas rustidas y reducción de sus jugos.  
Pata de pulpo a la brasa acompañado de risotto negro y mahonesa ahumada.  
Lingote de ternera a la brasa sobre parmentier de patata violeta, reducción de vino garnacha y ralladura de foie.  
Pierna de cabrito rustido al josper con aroma de romero y ajo acompañado de patata mini chef.

*Postre a elegir*

- Cheesecake de turrón de jijona.  
Tartaleta de chocolate con ganache de café y dulce de leche.  
Helado de yogurt griego con frutos rojos en tulipa de chocolate.

*Bodega*

- Castillo lontano crianza.  
Lopez de Haro crianza.  
Septimo sentido verdejo.  
Marqués vizhoja.

*Reservas e información*  
642926881  
[www.valentisrestaurant.es](http://www.valentisrestaurant.es)



Valenti's Restaurant

*Felices fiestas*  
*Menu infantil*  
precio por comensal 19,90 €.

*Primeros a elegir*

Sopa de galets con pelota del chef.

Canelones caseros del chef con bechamel casero al graten.

Arroz salteado con jamón dulce y huevo.

*Segundos a elegir*

Croquetas de pollo caseras con patatas fritas naturales.

Hamburguesa de ternera a la brasa con queso y beicon acompañado de patatas fritas naturales.

Escalopines de pollo crujiente acompañado de patatas fritas naturales.

*Postre a elegir*

chuche postre al gusto.  
flan de vainilla.  
yogurt con miel.

*Reservas e información*  
642926881  
[www.valentisrestaurant.es](http://www.valentisrestaurant.es)



**Felices fiestas**

# Comida para llevar

Croquetas de jamón ibérico /4und ración.  
9.50€.

Croquetas de cochinillo rustido /4und ración  
10.90€.

Raviolis crujientes de rabo de toro con garnacha y foie.  
12.50€.

Raviolis crujientes de secreto ibérico con salsa de foie y trufa.  
12.50€.

Canelón de aguacate relleno de tartar de salmón ahumado.  
12.50€.

Corazones de alcachofas con virutas de jamón y foie.  
12.50€.

Ración de cochinillo de Segovia.  
30.00€.

Medio cochinillo de Segovia.  
80.00€.

Cochinillo entero con guarnición.  
180.00€.

Capón rustido ración.  
15.00€.

Medio capón rustido.  
45.00€.

Capón rustido entero.  
90.00€.

Pierna de cabrito ración.  
28.00€.

Pata de pulpo a la brasa.  
24.50€.

Gamba al ajillo con espárragos verde.  
12.50€.

Canelones caseros especial de navidad.  
12.50€. /racion.

Canelones de verduras y setas.  
10.50€. /racion.



**PEDIDOS AL (642 92 68 18).**

