

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

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 O CARLOS

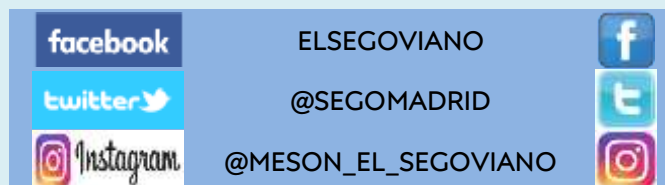


Miembro de la
Cofradía Internacional
Chaine des Rotisseurs



WWW.SEGOVIANO.ES

WWW.SEGOVIANO.NET



www.segoviano.es



Teléfono Reservas



Horno de Char
El Segoviano
Casa fundada en 1.975



Mesón Restaurante
AVDA DE LA CIUDAD DE BARCELONA.108
28.007 – MADRID

**CATALOGO
DE MENUS
PARA GRUPOS
mínimo
8 personas**

Teléfono de Reservas



914333819



699906911

ELSEGOVIANO.MESON@GMAIL.COM

Válido para
COMIDAS o CENAS
a celebrar entre el
1 de **OCTUBRE** y el
31 de **DICIEMBRE** de
2025

Menú	J	54,00€	IVA incluido
Aperitivos			
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA			
PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA			
SETAS CON AJETES			
CALAMARES A LA ANDALUZA			
2º Plato a elegir:			
CORDERO LECHAL ASADO			
COCHINILLO ASADO			
SOLOMILLO A LA PLANCHA			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
TARTA DE WHISKY     			
CAVAY CAFÉ			
CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
TINTO RIBERA DEL DUERO – BLANCO RUEDA			
LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

Menú	K	53,00€	IVA incluido
Aperitivos			
REVUELTO “EL SEGOVIANO”	   		
CHORIZO DE LA OLLA			
PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA			
SALPICÓN DE MARISCO	  		
2º Plato a elegir:			
CORDERO LECHAL ASADO			
COCHINILLO ASADO			
SOLOMILLO A LA PLANCHA			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
TARTA DE WHISKY     			
CAVAY CAFÉ			
CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
TINTO RIBERA DEL DUERO – BLANCO RUEDA			
LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

Menú	L	52,00€	IVA incluido
Aperitivos			
JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO			
CHORIZO DE LA OLLA			
CROQUETAS DE JAMÓN	   		
ANCHOAS CON TOMATE CONCASSE			
2º Plato a elegir:			
CORDERO LECHAL ASADO			
COCHINILLO ASADO			
SOLOMILLO A LA PLANCHA			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
TARTA DE WHISKY     			
CAVAY CAFÉ			
CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
TINTO RIBERA DEL DUERO – BLANCO RUEDA			
LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

Menú	M	51,00€	IVA incluido
Aperitivos			
REVUELTO DE TRIGUEROS			
ENDMAS AL ROQUEFORT	 		
MORCILLA DE ARROZ			
COGOLLOS ALIÑADOS CON BONITO			
2º Plato a elegir:			
CORDERO LECHAL ASADO			
COCHINILLO ASADO			
SOLOMILLO A LA PLANCHA			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
TARTA DE WHISKY     			
CAVAY CAFÉ			
CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
TINTO RIBERA DEL DUERO – BLANCO RUEDA			
LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

Menú	N	63,00€	IVA incluido
Aperitivos			
SURTIDO IBÉRICO	 		
PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA			
REVUELTO “EL SEGOVIANO”	  		
1º Plato			
LANGOSTINOS COCIDOS			
2º Plato a elegir:			
CORDERO LECHAL ASADO			
COCHINILLO ASADO			
SOLOMILLO DE CHOTO A LA PLANCHA			
ENTRECOT A LA PLANCHA			
SALMON A LA PLANCHA			
EMPERADOR A LA PLANCHA			
TARTA DE WHISKY     			
CAVAY CAFÉ			
CERVEZA – GASEOSA – AGUA – REFRESCO			
TINTO RIBERA DEL DUERO – BLANCO RUEDA			
LICORES INVITACIÓN DE LA CASA			

































































































ALERGENOS – Reglamento (Eu) nº 1169/2011
 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

DISPONEMOS DE SALONES PARA CELEBRAR CUMPLEAÑOS, JUBILACIONES, COMIDAS DE EMPRESA, DESPEDIDAS DE SOLTER@, COMIDAS DE AMIG@S, BODAS, DIVORCIOS, BAUTIZOS, COMUNIONES,.....

Del 1 de OCTUBRE al
 31 de DICIEMBRE de 2025