

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 APETEZA 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 PREGUNTEM POR
MIGUEL ANGEL O CARLOS



Miembro de la
Cofradía Internacional
Chaine des Rotisseurs



WWW.SEGOVIANO.ES

WWW.SEGOVIANO.NET



ELSEGOVIANO

@SEGOMADRID

@MESON_EL_SEGOVIANO



www.segoviano.es



Teléfono Reservas



Mesón de Asar
Mesón 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 ENERO y el
31 de JULIO de

2026

| Menú | J | 55,00€ | IVA incluido |
|--|---|---|--------------|
| Aperitivos | | | |
| JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA | |  | |
| PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA | |  | |
| SETAS CON AJETES | | | |
| CALAMARES REBOZADOS | |   | |
| 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     | | | |
| CAVAYCAFÉ | | | |
| CERVEZA - GASEOSA - AGUA - REFRESCO | | | |
| TINTO RIBERA DEL DUERO - BLANCO RUEDA | | | |
| LICORES INVITACIÓN DE LA CASA | | | |

| Menú | L | 53,00€ | 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 DE CHOTO A LA PLANCHA | | | |
| ENTRECOT A LA PLANCHA | | | |
| SALMON A LA PLANCHA | |  | |
| EMPERADOR A LA PLANCHA | |  | |
| TARTA DE WHISKY     | | | |
| CAVAYCAFÉ | | | |
| CERVEZA - GASEOSA - AGUA - REFRESCO | | | |
| TINTO RIBERA DEL DUERO - BLANCO RUEDA | | | |
| LICORES INVITACIÓN DE LA CASA | | | |

| Menú | N | 64,00€ | 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    | | | |
| CAVAYCAFÉ | | | |
| CERVEZA - GASEOSA - AGUA - REFRESCO | | | |
| TINTO RIBERA DEL DUERO - BLANCO RUEDA | | | |
| LICORES INVITACIÓN DE LA CASA | | | |

| Menú | K | 54,00€ | 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 DE CHOTO A LA PLANCHA | | | |
| ENTRECOT A LA PLANCHA | | | |
| SALMON A LA PLANCHA | |  | |
| EMPERADOR A LA PLANCHA | |  | |
| TARTA DE WHISKY    | | | |
| CAVAYCAFÉ | | | |
| CERVEZA - GASEOSA - AGUA - REFRESCO | | | |
| TINTO RIBERA DEL DUERO - BLANCO RUEDA | | | |
| LICORES INVITACIÓN DE LA CASA | | | |

| Menú | M | 52,00€ | IVA incluido |
|--|---|---|--------------|
| Aperitivos | | | |
| REVUELTO DE TRIGUEROS | |  | |
| ENDMÍAS AL ROQUEFORT | |   | |
| MORCILLA DE ARROZ | |  | |
| COGOLLOS ALIÑADOS CON BONITO | |  | |
| 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    | | | |
| CAVAYCAFÉ | | | |
| CERVEZA - GASEOSA - AGUA - REFRESCO | | | |
| TINTO RIBERA DEL DUERO - BLANCO RUEDA | | | |
| 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 |

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 ENERO al 31 de JULIO de 2026