



Carta La Perseverancia

Un entorno especial para un día especial

Entrantes

Setas "A la segoviana"
Croquetas caseras
Pipirrana de bonito al estilo Sepulvedano
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao

A elegir entre nuestros primeros

Consomé "Segoviano con tropezones"
Sopa de pescado a "La Perseverancia"
Sopa castellana en cuencos de barro
Pisto con bonito en escabeche "La mezcla perfecta"
Lombarda con piñones "La exquisitez en color"
Morcilla con manzana y huevos de codorniz "La Perseverancia"

A elegir entre nuestros segundos

Merluza en salsa verde (especialidad de la casa)
Solomillo ibérico (A elegir servido con salsa de pimienta o salsa de roquefort)
Calamares en su tinta a "La Perseverancia"
Cordero segoviano (especialidad de la zona)
Salmón al vino

Nuestros postres

Ponche segoviano
Piña al yogurt con toque de miel
Flor de helado de queso con virutas de fresa
Esencia de chocolate

Café / Infusiones

Licor de la casa (A elegir entre varios sabores)

Vino blanco y tinto de la tierra (Ribera del Duero y Toro)

Precio promocional: 65€ / persona (con IVA)

Un lujo al alcance de todos!



Carta La Perseverancia

Menú Vegetariano

Entrantes

*Setas "A la segoviana"
Queso de la tierra
Ensalada de temporada*

Platos principales y como acompañantes

*Crema de espárragos a la pimienta
Sopa castellana en cuencos de barro
Lentejas estofadas "a La Perseverancia"
....
Lombarda con piñones "A los mil aromas"
Espaguetis a los cuatro quesos
Berenjenas rellenas con avellanas*

Nuestros postres

*Ponche segoviano
Piña al yogurt con toque de miel
Flor de helado de queso con virutas de fresa
Esencia de chocolate*

Café / Infusiones

Licor de la casa (A elegir entre varios sabores)

Vino blanco y tinto de la tierra (Ribera del Duero y Toro)

Precio promocional: 65€ / persona (con IVA)

Un lujo al alcance de todos!



Carta La Perseverancia



El comedor en el que se servirán los platos escogidos es de nogal formado por tres piezas principales con patas torneadas y labradas para diez comensales.

Como complemento un aparador de una sola pieza con plancha de mármol donde se dejan los acompañamientos de cada plato por si el cliente decidiese repetir; Junto a una vitrina de dos cuerpos donde reposan las diferentes jarras y la cristalería.

Para los cafés, copas y conversación que se disfrutan una vez terminado el convite, ofrecemos, contiguo al comedor, el salón donde reposar y disfrutar de la intimidad y la calma que acompaña.



En él encontraremos un tresillo a juego con el comedor, 2 sillones, mesa de fumador y una camarera como soporte de los diferentes licores a degustar por el huésped.

Una elección clásica y elegante que acompaña a todos nuestros huéspedes.

Ideal para almuerzos de negocios, cenas románticas o comidas familiares.

- **Reserva para comidas y cenas:** *Mínimo con 3 días de antelación debido a que los platos de la carta se realizan con productos de temporada y artesanalmente, para lo cual se requiere de un tiempo mínimo para su correcta elaboración.*
- **Reserva del comedor:** *Si lo que quiere es reservar todo el comedor y salón para mayor intimidad en su estancia, debe solicitarlo con un mínimo de una semana, ocuparlo un mínimo de cuatro personas o abonar la cantidad de 100€ como PLUS.*
- **Capacidad del comedor:** *El máximo es de 10 personas siendo el mínimo por el que se sirve la carta de 4 personas, o de 2 sin son huéspedes de la casa.*

• **Extras del comedor:**

<i>Vajilla limoges con filo de oro</i>	<i>.....</i>	<i>15€/persona</i>
<i>Vajilla de porcelana alemana</i>	<i>.....</i>	<i>8€/persona</i>
<i>Mantelería bordada a mano</i>	<i>.....</i>	<i>10€/persona</i>
<i>Hospedaje en La perseverancia:</i>	<i>.....</i>	<i>65€/persona</i>
	<i>.....</i>	<i>90€/habitación doble</i>
		<i>(incluye desayuno)</i>

¿Dónde le ofrecen más?