



## RESTAURANTE HOTEL RURAL LOS NOGALES

Bienvenidos a Los Nogales: cocina honesta con producto de temporada, brasas a fuego lento y el hilo conductor de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra. Carnes seleccionadas, pescados al punto, guisos de cuchara y algún antojo de caza que sabe a comarca. Siéntase en casa y disfrute.

## PARA ABRIR BOCA

|  |        |
|--|--------|
| Jamón Ibérico al corte                                   | 20,90€ |
| Acompañado de pan tostado, tomate rallado y AOVE Premium |        |
| Queso curado de oveja                                    | 15,50€ |
| Acompañado de pan tostado, tomate rallado y AOVE Premium |        |
| Cecina de ciervo   | 14,90€ |
| Especiada al tomillo                                     |        |
| Tabla Los Nogales  | 28,90€ |
| Queso, jamón al corte, embutidos de caza y patés         |        |
| Salchicón de Vic   | 13,90€ |
| De Casa Sendra   |        |

## AL MEDIO, PARA COMPARTIR

|   |        |
|---|--------|
| Choto frito con ajos  | 22,00€ |
| La especialidad de la casa, frito en Aceite de Oliva Virgen Extra |        |
| Tosta de Solomillo y Brie   | 13,90€ |
| Terminada con cebolla caramelizada y mermelada de frutos rojos    |        |
| Alcachofas a la montillana  | 17,80€ |
| De temporada, con Jamón Ibérico                                   |        |
| Carpaccio de Gamba Roja   | 19,90€ |
| Con huevas de lumpe y toques de lima y eneldo                     |        |
| Almejas Salteadas   | 16,90€ |
| Acompañadas de jamón ibérico y gambas                             |        |
| Gamba Roja  | 25,90€ |
| A la plancha. 12 unidades   |        |
| Flamenquin  | 3,80€  |
| De berenjena. Por unidades  |        |
| Croquetas Caseras   | 15,00€ |
| De carrillera y pulpo. 6 unidades                                 |        |

## NUESTRAS ENSALADAS

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| De rulo de cabra                     | 14,90€ |
| Con vinagreta de frutos rojos        |        |
| De ahumados                          | 14,90€ |
| De salmón y bacalao                  |        |
| Tomate aliñado                       | 16,50€ |
| Con ventresca de atún y AOVE Premium |        |
| Steak Tartar                         | 17,50€ |
| Acompañado de nuestro propio aderezo |        |

## PESCADO

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Lenguado                          | 22,90€ |
| Con salsa de almendras            |        |
| Lubina a la espalda               | 21,50€ |
| Con AOVE Premium y ajos laminados |        |
| Rodaballo                         | 22,90€ |
| A la bilbaina                     |        |
| Pulpo a la brasa                  | 22,90€ |
| Con mojo picón                    |        |

## CUCHARA

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Sopa de picadillo                 | 7,90€  |
| Al estilo tradicional             |        |
| Sopa Castellana                   | 7,90€  |
| Con ajo y huevo poché             |        |
| Crema de calabaza                 | 7,90€  |
| Terminada con AOVE Premium        |        |
| Fabes                             | 15,90€ |
| Al estilo asturiano, con compango |        |

## BRASAS

|  |        |
|--|--------|
| Solomillo  | 34,90€ |
| De vaca rubia gallega, con 30 días de maduración                       |        |
| Entrecot   | 38,50€ |
| De vaca rubia gallega, con 30 días de maduración. Corte de 400g        |        |
| Chuletón   | 56,90€ |
| Vaca rubia gallega, una pieza que ronda 1Kg. Con 30 días de maduración |        |
| Tataki de chuleta  | 21,90€ |
| Del lomo bajo de la vaca   |        |
| Pluma Ibérica  | 24,90€ |
| A la parrilla  |        |
| Chuletillas de cordero   | 21,90€ |
| Cordero segureño certificado   |        |

## AL HORNO

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Paletilla de cordero lechal | 27,90€ |
| En su propio jugo           |        |
| Cochinillo lechal           | 24,50€ |
| Al estilo segoviano         |        |
| Codillo                     | 23,90€ |
| Asado a baja temperatura    |        |

## DE LA TIERRA

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Caldereta de jabalí             | 24,90€ |
| carne de caza                   |        |
| Solomillo de ciervo             | 22,90€ |
| A las finas hiervas de provenza |        |
| Ragout de ciervo                | 21,90€ |
| Con manzana caramelizada        |        |
| Rabo de toro                    | 18,90€ |
| Estofado a la cordobesa         |        |

## EXTRAS

|   |       |
|---|-------|
| Bollo de pan  | 0.85€ |
| Individual  |       |
| Pan con ali-oli   | 4,50€ |
| Para compartir, con ali-oli casero  |       |
| Salsa   | 4,90€ |
| De pimienta, roquefort o setas  |       |
| Cata AOVE Elogio Premium  | 6,00€ |
| Degustación de Elogio Premium, AOVE cosechado en la finca familiar del Hotel Rural Los Nogales. |       |

---

Le invitamos a descubrir nuestros platos tradicionales de la zona, disponibles por encargo. Consulta a nuestro equipo sobre disponibilidad

Disponemos de opciones Veggie y platos infantiles. Consulta al equipo de sala.

Todos nuestros platos son cocinados con Aceite de Oliva Virgen Extra, recolectado en Pozo Alcón.

---