

## Vinos de las Jornadas

### Tintos

#### - TALLA ROBLE, 14,30€

6 Meses D.O. Ribera del Duero Pesquera de Duero Valladolid tinta fino del país)  
(peso de fruta ahumado especiado y con carácter).

#### - TOSER ROBLE, 16,50€

9 Meses D.O. Ribera del Duero Pesquera de Duero Valladolid tinta fino del país  
(frutas rojas y negras maduras, elegante tonos de pastelería y frutos secos.

#### - TOSER CRIANZA, 22,00€

15 Meses D.O. Ribera del Duero Valladolid tinta fina del país  
(redondo, con cuerpo, sutil y con aromas de la crianza de roble francés).

#### - EL ADOLESCENTE ecológico, 17,60€

9 Meses D.O. Vinos de Madrid cenicientos, garnacha centenaria,  
(mineral, especiada, elegante con carácter).

#### - JOSE DEL AMO MERLOT, 23,10€

15 Meses de crianza Vino de la Tierra de Castilla Y León  
(untuoso elegante compañero de toda la clase de caza).

#### - JOSE DEL AMO VENDIMIA SELECCIONADA, 24,20€

15 Meses de crianza D.O. Arlanza  
(viñedo de 96 años y viñedo en vaso).

### Rosados

#### - WONDELFUL D.O. Arlanza - Villalmanzo, 13,20€

Tempranillo, Frutal, Floral, Vino de sangrado con cuerpo.

### Blancos

#### - WONDERFUL D.O Rueda - La Seca, 13,20€

Verdejo seco herbáceo con 15 días de lias.

#### - KATHERINE SIERRA D.O Rueda - La Seca - Verdejo, 14,30€

seco, redondo, floral con 25 días de lias.

#### - KATHERINE SIERRA Fermentado en Barrica D.O Rueda - La Seca, 25,30€

potente, elegante y sutil.

# XXVIII Jornadas Gastronómicas de CAZA

Del 13 de Noviembre al 1 de Diciembre de 2019

## Restaurante La Matita



COLLADO HERMOSO (Segovia)

Ctra. Soria, Km. 172 - Teléfono reservas: 921 40 30 77 - 921 40 31 40

[www.restaurantelamatita.com](http://www.restaurantelamatita.com)



Diputación de Segovia

## Entrantes

- Salchichón de ciervo.....14,30€
- Ensalada de faisán con salsa de anchoas.....14,30€
- Paté de liebre..... 14,30€
- Croquetas de pato azulón .....12,10 €
- Hojaldre de caza y setas .....14,30 €
- Judiones de la Granja con jabalí y niscalos .....13,20 €
- Arroz con liebre y olivas .....13,20 €

## Para después

- Perdiz estofada como las de mi padre (pieza).....26,40€
- Perdiz escabechada (pieza).....26,40€
- Jamón de faisán en pepitoria .....13,20€
- Paloma torcaz escabechada (pieza) .....16,50€
- Becada al vino oloroso.....41,80€
- Conejo de monte en escabeche.....13,20€
- Estofado de corzo con ciruelas .....19,80€
- Hamburguesa de gamo con pan de cristal .....15,40€
- Chuletas de jabalí a la parrilla con ajo y perejil ..... 19,80€
- Lomo de ciervo braseado al oporto con puré de castañas .....24,20€

## Postres

- Apffel strudel .....6,60€
- Kaki, chocolate, galleta de coco y crema de helado .....6,60€

## Menú

### Degustación

#### Entrada:

Salchichón de ciervo  
Paté de liebre

#### Seguimos:

Ensalada de faisán  
con salsa de anchoas

\*\*\*\*

Arroz con liebre y aceitunas

\*\*\*\*

Estofado de corzo  
con ciruelas

#### Para terminar:

Apffel strudel

Bebidas no incluidas

PRECIO IVA INCLUIDO .30,80€