

El Molino de Madrona



CARTA

El Molino de Madrona

ENTRANTES

Entremeses variados (lomo, chorizo, salchichón y jamón de bodega)	10,00 €
Jamón de bodega	8,50 €
Queso de oveja curado	10,00 €
Carpaccio a las finas hierbas con aceite de aceitunas negras y queso	9,50 €
Foie de pato con mermelada de fresa y compota de manzana	10,50 €
Pimientos confitados con ventresca y aceitunas negras	8,50 €
Calamares al ajillo	9,80 €
Gambón a la plancha con ajitos y perejil	11,90 €
Chorizo de la olla pasado por la sartén	8,00 €
Morcilla muy frita al estilo de Burgos	8,00 €
Croquetas caseras de jamón	8,00 €
Huevos rotos con fondo de patatas y picadillo de matanza	8,00 €
Salteado de setas encebolladas con jamón	9,50 €

ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra con pasas y vinagreta de frutos rojos	10,00 €
Ensalada de anchoas con pimientos confitados	10,00 €
Ensalada de salmón ahumado al eneldo con crema de balsámico	10,00 €
Ensalada mixta	9,00 €
Ensalada de perdiz en escabeche	10,90 €

DE CUCHARA

Crema de verduras con picatostes y polvo de jamón	8,00 €
Sopa castellana como la de la abuela	8,00 €
Judiones de la Granja	8,00 €
Salmorejo con huevo y jamón (en temporada)	8,00 €

SERVICIO DE PAN POR PERSONA	1,00 €
-----------------------------------	--------

El Molino de Madrona

PESCADOS

Bacalao Dourado (Portugués)	15,00 €
Bacalao con nata (Portugués)	15,00 €
Bacalao a la Vizcaína	15,00 €
Bacalao al pil-pil	15,00 €
Lubina a la plancha con ajo y perejil sobre fondo de aceite de aceitunas negras	14,50 €
Salmón al cava	14,00 €

CARNES

Medallones de solomillo con patatas a la crema	22,00 €
Chuletón acompañado de su guarnición	20,00 €
Bistec a la plancha con patatas y pimientos	10,00 €
Secreto al Pedro Ximénez	15,00 €
Solomillos con salsa de mostaza a la antigua	12,00 €
Cochifrito segoviano	15,00 €
Chuletillas de cochinillo	15,00 €
Chuletillas de cordero	16,00 €
Confit de pato a la naranja	16,00 €
Magret de pato con salsa de Pedro Ximénez	16,00 €

NUESTROS GUISOS

Rabo de toro guisado al vino tinto de la Ribera de Duero	18,00 €
Carrilleras guisadas acompañadas de su guarnición	14,50 €

NUESTROS ASADOS

Cochinillo asado con patatas y ensalada (ración por persona)	18,00 €
Cordero asado (1/4 para dos personas por encargo)	40,00 €

POSTRES

Tarta de tres chocolates	5,00 €
Tarta fina de manzana con helado	5,00 €
Tarta de queso con mermelada de fresa y salsa de frutos rojos	6,00 €
Trigo tierno con leche a la canela	4,00 €
Natillas caseras	4,00 €
Flan de huevo con nata y caramelo	4,50 €
Brownie con helado y chocolate templado	5,00 €
Ponche segoviano casero	5,00 €
Helados	2,00 €

El Molino de Madrona

VINOS

VINO DE LA CASA TAPAS (CASTILLA Y LEÓN) 10,00 €

RIOJA

Lan (Crianza) 15,00 €

Ramón Bilbao (Crianza) 15,00 €

Sonsierra (Crianza) 14,00 €

Zuazo Gastón (Crianza) 15,00 €

RIBERA DEL DUERO

Viña Pedrosa (Crianza 2015) 32,00 €

Protos Roble 15,00 €

Viña Mayor Roble 12,00 €

Viña Vilano (Crianza) 15,00 €

Cepa Gavilán (Crianza 2015) 24,00 €

BLANCOS

Viña Mayor (Verdejo) 12,00 €

Erre (Verdejo) 12,00 €

Gatao (Vino verde portugués) 10,00 €

Gazela (Vino verde portugués) 12,00 €

Blanco Nieva 12,00 €

ROSADOS

Lambrusco 12,00 €

Peñascal 12,00 €

Gazela (Vino verde portugués) 12,00 €

Mateus 12,00 €

Todos nuestros precios llevan incluido el 10 % de IVA



Restaurante-Bar 🍴 • Titular El Molino de Madrona, C.B.
C/ Molino,4 - 40154 MADRONA (Segovia) - Tel.: 637 86 30 13 / 697 41 24 33
restaurante@elmolinodemadrona.es / www.elmolinodemadrona.es