

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

"En caso de alergia o intolerancia, deberán de avisarnos al tomar nota"



**Establecimiento fundado en abril de 1956,
por Matilde y Moreno.**

Teléfono de información y reservas: **684 171 834**

Dirección: Plaza Mayor, 17 - Riaza - 40500 - (Segovia)

Página web: www.restaurantesenriaza.com

Correo electrónico: restaurantematimoreriaza@gmail.com

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

INSTAGRAM: [matimore casa moreno](#)

FACEBOOK: [matimore casa moreno](#)

**ALGUNOS PLATOS PUEDEN CONTENER PRODUCTOS ALÉRGICOS, CONSULTE AL PERSONAL GRACIAS.
-I.V.A. INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS-**

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

"En caso de alergia o intolerancia, deberán de avisarnos al tomar nota"

-RACIONES-

Media o Unidad - Completa

Morcilla de Burgos frita <u>(Por unidad) - (Ración - 8 Uds.)</u>	1.20€ - 9.80€
Torreznos fritos, al estilo de la abuela de Soria	6.00€ - 11.50€
Revuelto de morcilla con mermelada de pimientos, pasas y piñones	7.80€ - 13.50€
Tortilla de patata	7.00€ - 11.00€
Huevos rotos, con jamón o con chorizo frito	7.50€ - 12.50€
Croquetas caseras de Jamón Serrano <u>(Por unidad) - (Ración - 8 Uds.)</u>	1.40€ - 11.00€
Croquetas caseras de Boletus Edulis <u>(Por unidad) - (Ración - 8 Uds.)</u>	1.45€ - 11.50€
Queso de oveja flor de esgueva viejo, con pasas y aceite de oliva	7.50€ - 13.00€
Degustación de croquetas <u>(De jamón serrano y de boletus 4 Uds. de cada)</u>	11.50€
Degustación de la tierra <u>(Media de torreznos y 4 Uds. de morcilla)</u>	11.00€
Degustación combo <u>(Media de Judiones, 4 Uds. de morcilla y 4 Uds. croquetas de jamón)</u>	16.90€
Picadillo de matanza, en adobo casero <u>(carne magra de cerdo picada, adobada y frita)</u>	9.90€
Queso al estilo treviam <u>(Queso tierno de vaca, fundido con mermelada de pimientos)</u>	12.50€
Revuelto de trigueros, rehogados con jamón y ajo	9.90€
Jamón Iberico de cebo, al estilo Matimore <u>(con aceite de oliva y jugo de tomate)</u>	21.00€
Setas de Cardo salteadas con ajo <u>(Solo en temporada OCTUBRE - DICIEMBRE)</u>	17.00€
Boletus Edulis confitados con cebolla y foie micuit <u>(Todo el año)</u>	19.80€

-ENSALADAS-

"LAS ENSALADAS YA SALEN ALIÑADAS DE COCINA, SALVO PETICIÓN DEL CLIENTE"

- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, VINAGRE DE VINO BLANCO Y SAL-

Ensalada de perdiz escabechada <u>(una perdiz entera)</u>	21.00€
---- <u>(Una perdiz entera, lechuga, tomate, cebolla, maíz, espárrago blanco, huevo y pimienta negra)</u> ----	
Ensalada de ventresca con pimientos asados, al pedro ximenez	16.00€
---- <u>(Ventresca, pimientos asados al pedro ximenez, lechuga, tomate, cebolla, y crema de modena)</u> ----	
Ensalada de acompañamiento <u>(Lechuga, tomate y cebolla)</u>	8.50€
----- <u>(Lechuga, tomate y cebolla)</u> -----	
Ensalada mixta <u>"Individual o Doble"</u>	6.00/12.00€
---- <u>(Lechuga, tomate, cebolla, espárragos, maíz, zanahoria, huevo, remolacha y pimientos asados)</u> ----	
Ensalada de tomate y cebolla <u>"Individual o Doble"</u>	6.00/12.00€
----- <u>(Tomate y cebolla)</u> -----	

ALGUNOS PLATOS PUEDEN CONTENER PRODUCTOS ALÉRGICOS, CONSULTE AL PERSONAL GRACIAS.

-I.V.A. INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS-

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

"En caso de alergia o intolerancia, deberán de avisarnos al tomar nota"

-PRIMEROS PLATOS-

Judiones de la Granja (<u>Marca de Garantía</u>) con sus sacramentos (<u>Todo el año</u>)	10.90€
Media cazuelita de Judiones de la Granja con sus sacramentos (<u>Todo el año</u>)	6.90€
Sopa castellana <u>La sopa de ajo de la Abuela</u> - (<u>Todo el año</u>)	7.50€
Macarrones con chorizo frito y tomate	7.00€
Judías verdes rehogadas con jamón y ajo	7.00€
Salmorejo Casero con guarnición (<u>Temporada de verano</u>)	7.00€
----- <u>Con Huevo y jamoncito picado, si no desea la guarnición, díganoslo al tomar nota</u> -----	

-NUESTROS ASADOS-

CADA CUARTO PARA DOS PERSONAS Y ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS FRITAS

$\frac{1}{4}$ De Cordero lechal - " <u>I.G.P</u> " -	43.00€
$\frac{1}{4}$ De Cochinito lechal - " <u>TIERRA DE SABOR</u> " -	43.00€
Ensalada de acompañamiento (<u>Lechuga, tomate y cebolla</u>)	8.50€

***** LOS ASADOS, SON CON RESERVA PREVIA, SIN RESERVA, CONSÚLTENOS DISPONIBILIDAD *****

-SEGUNDOS PLATOS-

Chuletillas de <u>Cordero lechal I.G.P.</u> a la plancha con patatas (<u>5 Uds.</u>)	17.00€
Chuletón de <u>Ternera Gallega</u> a la plancha con patatas	25.00€
Solomillo de <u>Ternera Gallega</u> a la plancha con patatas	21.00€
Filete de <u>Ternera Gallega</u> a la plancha con patatas	12.00€
Escalope de <u>Ternera Gallega</u> con patatas	14.00€
Lomo de cerdo en adobo casero a la plancha con patatas	12.00€
Tortilla a la francesa con patatas fritas	9.00€
Merluza a la romana o a la plancha, con patatas o ensalada (<u>Consultar disponibilidad</u>)	15.00€

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre

Nuestros pescados se compran frescos, pero se mantienen congelados al menos durante

24H A -35°C para destruir el parásito Anisakis.

ALGUNOS PLATOS PUEDEN CONTENER PRODUCTOS ALÉRGICOS, CONSULTE AL PERSONAL GRACIAS.

-I.V.A. INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS-

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

"En caso de alergia o intolerancia, deberán de avisarnos al tomar nota"

-CARTA DE VINOS-

Por copas servimos las siguientes referencias, precio por copa 3.30€
 --- Ramon Bilbao Crianza --- Viña Mayor Roble --- Verdejo "Rueda" --- Rosado "Clarete" ---

Botella de sidra Gallega "Natural" con tapón escanciador 6.50€
 Vino de la casa "Viña Mayor - Roble" 15.90€
 Botella de cava "Brut Nature" 17.00€

-RIBERAS DE DUERO:

Finca Resalso "Roble 4 Meses" - Bodegas Emilio Moro 19.00€
 Pago de los Capellanes "Roble 5 Meses" 20.50€
 Protos "Roble 6 Meses" 18.00€
 La Planta "Roble 6 meses" - Bodegas Arzuaga 19.00€
 Carmelo Rodero "Roble 9 Meses" 20.00€
 Tinto Pesquera "Crianza" 25.00€
 Arzuaga "Tinto Crianza" 26.50€
 Emilio Moro "Tinto Crianza" 26.00€
 Bosque de Matasnos "Crianza" 32.00€
 Tomas Postigo "Tinto Crianza" 33.00€
 Mauro "Tinto Crianza" 35.00€
 Pago de Carraovejas "Tinto Crianza" (0.75Cl) - - (Magnum 1.5L) 38.00 - 70.00€

-RIOJAS:

Ramon Bilbao "Crianza" 19.00€
 Muga "Crianza" 25.00€

-RIAS BAIXAS - 100% ALBARIÑO:

Mar de Frades "Albariño Atlántico" 24.00€

-VERDEJO - D.O. RUEDA:

Protos "verdejo" 16.00€

-ROSADO - TINTA DEL PAIS 100%:

Protos rosado "clarete" 15.00€

-MEDIAS DE VINO 3/8:

Viña Mayor Roble "3/8" 9.00€

ALGUNOS PLATOS PUEDEN CONTENER PRODUCTOS ALÉRGICOS, CONSULTE AL PERSONAL GRACIAS.

-I.V.A. INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS-

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

"En caso de alergia o intolerancia, deberán de avisarnos al tomar nota"

-BEBIDAS-

Ración de pan por comensal	1.00€
Copa de vino (<u>Consultar carta de vinos, para ver los vinos por copas</u>)	3.30€
Caña de cerveza	2.50€
Doble de cerveza - (<u>0.3L</u>)	3.30€
Copa grande de cerveza - (<u>0.5L</u>)	4.00€
Jarra de cerveza - (<u>1.0L</u>)	8.00€
Tercio de cerveza - (<u>0.3L</u>) - (<u>Sin alcohol, Radler, 1906</u>)	3.30€
Refrescos	3.30€
Zumos	2.00€
Copa de - (<u>Sangría, Tinto de verano, Vermut rojo, blanco, similares</u>)	3.30€
Agua mineral - (<u>1L</u>)	3.00€
Agua mineral - (<u>0.5L</u>)	2.00€
Gaseosa	2.00€
Agua con gas	3.50€
Jarra de sangría o tinto de verano - (<u>1.0L</u>)	6.50€
Chupito	1.00€
Ración de pan - <u>SIN GLUTEN-</u>	1.50€

-COMBINADOS-

RON

Barcelo, Brugal, Cacique	6.00€
--------------------------------	-------

WHISKY

Red label, Ballantines, Dyc 8, White label	6.00€
Cardhu, Jack Daniel's (<u>solo o con hielo</u>) - (<u>refresco a parte</u>)	6.00€

GINEBRAS

Beefeater, Tanqueray, Seagrams	6.00€
--------------------------------------	-------

GINEBRAS PREMIUM

G`vine floraison, Brockmans, Martin miller`s, (<u>Similares</u>)	9.80€
--	-------

COPA DE LICOR

Hierbas, Crema, Pacharán, Orujo blanco (<u>similares</u>)	4.00€
---	-------

ALGUNOS PLATOS PUEDEN CONTENER PRODUCTOS ALÉRGICOS, CONSULTE AL PERSONAL GRACIAS.

-I.V.A. INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS-

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

"En caso de alergia o intolerancia, deberán de avisarnos al tomar nota"

-CAFES-

Solo, Cortado, Con leche, Italiano, Espresso	1.95€
Cola - cao	1.60€
Bombón	2.50€
Americano, con infusión de granos de café	2.50€
Carajillo quemado de coñac, con granos de café, limón y canela	3.00€

-INFUSIONES-

Poleo menta - (<u>Hojas de menta y de poleo</u>)	1.95€
Manzanilla - (<u>Flores de manzanilla</u>)	1.95€
Te verde moruno con hierbabuena - (<u>Te verde y hierbabuena</u>)	1.95€
Te rojo Pu Erh - (<u>Te rojo Pu Erh, te verde, piña, hibisco, rosas y fresas</u>)	1.95€
Te negro sueños de canela - (<u>Te negro y canela</u>)	1.95€
Digest - (<u>Anís, menta, melisa, regaliz y manzanilla</u>)	1.95€

-POSTRES CASEROS-

Flan de huevo	5.00€
Torrija de leche y canela	6.00€
Tarta de queso al horno cremosa con mermelada	6.00€
Tarta de tres chocolates (<u>Negro, con leche y blanco</u>)	6.00€
Arroz con leche y canela	6.00€
Leche frita y canela	6.00€
Ponche segoviano (<u>Mazapán, bizcocho en almíbar y crema</u>)	6.00€

-HELADOS-

Bomboncitos helados (<u>10Uds.</u>)	3.90€
Cono helado (<u>Consultar sabor</u>)	3.00€
Fantasmicos helados	3.00€
Bombón helado de palo (<u>chocolate y vainilla</u>)	3.00€

ALGUNOS PLATOS PUEDEN CONTENER PRODUCTOS ALÉRGICOS, CONSULTE AL PERSONAL GRACIAS.

-I.V.A. INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS-

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

"En caso de alergia o intolerancia, deberán de avisarnos al tomar nota"
-MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 2 PERSONAS (PRECIO POR PERSONA 45)-

-DEGUSTACIÓN COMBO AL CENTRO:

4 Unidades de: CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN

4 Unidades de: MORCILLA DE ARROZ DE BURGOS FRITA

Una cazuelita de: JUDIONES DE LA GRANJA CON SUS SACRAMENTOS

-DE SEGUNDO UN CUARTO DE:

CORDERO LECHAL, O COCHINILLO LECHAL

ASADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA

"LOS ASADOS SON CON RESERVA PREVIA, SIN RESERVA CONSULTAR DISPONIBILIDAD"

"UN MISMO CUARTO POR MENÚ"

-ACOMPAÑADO DE:

SARTÉN DE PATATAS FRITAS

Y

ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO

(LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA)

-DE POSTRE-

POSTRES CASEROS A ELEGIR

-CAFÉ O INFUSIÓN-

-PAN Y DE BEBIDA:

BOTELLA DE VINO RAMON BILBAO CRIANZA Y AGUA DE 500 ML

(RESTO DE CONSUMICIONES NO INCLUIDAS, SE TARIFARAN A PARTE)

ALGUNOS PLATOS PUEDEN CONTENER PRODUCTOS ALÉRGICOS, CONSULTE AL PERSONAL GRACIAS.

-I.V.A. INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS-