

# MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

DISPONEMOS DE UNA CARTA IDENTIFICATIVA DE ALERGENOS, CONSULTENOS.



**FUNDADO EN ABRIL DE 1956, POR MATILDE Y MORENO.**

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

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

Pagina web: [www.restaurantesenriaza.com](http://www.restaurantesenriaza.com)

Correo electrónico: [restaurantematimoreriaza@gmail.com](mailto:restaurantematimoreriaza@gmail.com)

Instagram: [matimore\\_casa\\_moreno](https://www.instagram.com/matimore_casa_moreno)

Facebook: [matimore\\_casa\\_moreno](https://www.facebook.com/matimore_casa_moreno)

**ALERGIAS O INTOLERANCIAS, DEBEN DE SER COMUNICADAS ANTES DE TOMAR NOTA.**

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

# MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

DISPONEMOS DE UNA CARTA IDENTIFICATIVA DE ALERGENOS, CONSULTENOS.

## -RACIONES-

Media o Unidad - Completa

Morcilla de Burgos frita ( <u>Por unidad</u> ) - ( <u>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</u> ) - ( <u>Ración - 8 Uds.</u> ) .....	1.40€ - 11.00€
Croquetas caseras de Boletus Edulis ( <u>Por unidad</u> ) - ( <u>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>En la temporada de 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> ) -----*	

**ALERGIAS O INTOLERANCIAS, DEBEN DE SER COMUNICADAS ANTES DE TOMAR NOTA.**

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

# MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

DISPONEMOS DE UNA CARTA IDENTIFICATIVA DE ALERGENOS, CONSULTENOS.

## -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-

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

\*CADA CUARTO PARA DOS PERSONAS Y ACOMPAÑADO DE PATATAS 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€

## -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 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.

**ALERGIAS O INTOLERANCIAS, DEBEN DE SER COMUNICADAS ANTES DE TOMAR NOTA.**

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

# MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

DISPONEMOS DE UNA CARTA IDENTIFICATIVA DE ALERGENOS, CONSULTENOS.

## -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€

**ALERGIAS O INTOLERANCIAS, DEBEN DE SER COMUNICADAS ANTES DE TOMAR NOTA.**

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

# MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

DISPONEMOS DE UNA CARTA IDENTIFICATIVA DE ALERGENOS, CONSULTENOS.

## -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€
---	-------

**ALERGIAS O INTOLERANCIAS, DEBEN DE SER COMUNICADAS ANTES DE TOMAR NOTA.**

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

# MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

DISPONEMOS DE UNA CARTA IDENTIFICATIVA DE ALERGENOS, CONSULTENOS.

## -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-

Bombonitos 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€

**ALERGIAS O INTOLERANCIAS, DEBEN DE SER COMUNICADAS ANTES DE TOMAR NOTA.**

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

# MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

DISPONEMOS DE UNA CARTA IDENTIFICATIVA DE ALERGENOS, CONSULTENOS.

**-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)**

**ALERGIAS O INTOLERANCIAS, DEBEN DE SER COMUNICADAS ANTES DE TOMAR NOTA.**

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