

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR



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

Correo electrónico: restaurantematimoreriaza@gmail.com

Instagram: matimore_casa_moreno

Facebook: matimore_casa_moreno

-DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS -

En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea ampliar la información.













MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

TABLA DE ICONOS SEGÚN ALERGENOS MARCADOS EN LA CARTA



-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	6.50€ - 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 Cecina (<u>Por unidad</u>) - (<u>Ración - 8 Uds.</u>)   	1.45€ - 11.50€
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€
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 - consultar al personal</u>)	17.00€
Boletus Edulis confitados con cebolla y foie micuit (<u>Todo el año</u>)	19.80€


MATIMORE RESTAURANTE ASADOR


-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 (una perdiz entera)   21.00€
--- (Una perdiz entera, lechuga, tomate, cebolla, maíz, espárrago blanco, huevo y pimientos) ---

Ensalada de ventresca con pimientos asados, al pedro ximenez  16.00€
--- (Ventresca, pimientos asados al pedro ximenez, lechuga, tomate, cebolla, y crema de modena) ---

Ensalada de acompañamiento (Lechuga, tomate y cebolla)  8.50€
--- (Lechuga, tomate y cebolla) ---

Ensalada mixta (Individual o Doble)   6.00/12.00€
--- (Atún, lechuga, tomate, cebolla, espárrago, maíz, zanahoria, huevo, remolacha y pimientos asados) ---

Ensalada de tomate y cebolla con atún (Individual o Doble) 6.00/12.00€

-PRIMEROS PLATOS-

Judiones de la Granja, con sus sacramentos Marca de Garantía - (Todo el año) 10.90€




Media de Judiones de la Granja, con sus sacramentos Marca de Garantía - (Todo el año) 6.90€

Caldo de cocido 4.90€

Sopa castellana La sopa de ajo de la Abuela - (Todo el año)   7.50€

Macarrones con chorizo frito y tomate   7.00€

Judías verdes rehogadas con jamón y ajo 7.00€


Salmorejo Casero con guarnición (Temporada de verano)    7.00€
--- (Con huevo cocido y jamon serrano picado, si no desea la guarnición, díganoslo al tomar nota) ---

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR







-NUESTROS ASADOS-

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

* CADA CUARTO PARA DOS PERSONAS Y ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS *

¼ De Cordero lechal - " <u>I.G.P</u> " -	43.00€
¼ 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€
Pescado del día, con patatas o ensalada - (<u>bajo petición - 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.

-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€

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

-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€

-CAFES-

Solo, Italiano, Espresso		1.95€
Cortado, Café con leche		1.95€
Cola - cao	 	1.60€
Café bombón		2.50€
Café americano, con infusión de granos de café		2.50€
Café 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€

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

-PANES Y APERITIVO-



Aperitivo de la casa



Ración de pan por comensal  1.00€

Ración de pan -SIN GLUTEN- 1.50€

-BEBIDAS-

Copa de vino (Consultar carta de vinos, para ver los vinos por copas)  3.30€

Caña de cerveza  2.50€

Doble de cerveza - (0.3L)  3.30€

Copa grande de cerveza - (0.5L)  4.00€

Jarra de cerveza - (1.0L)  8.00€

Tercio de cerveza - (0.3L) - (Sin alcohol, Radler, 1906)  3.30€

Refrescos 3.30€

Zumos 2.00€


Copa de - (Sangría, Tinto de verano, Vermut rojo, blanco, similares)  3.30€

Agua mineral - (1L) 3.00€

Agua mineral - (0.5L) 2.00€

Gaseosa 2.00€

Agua con gas 3.50€

Jarra de sangría o tinto de verano - (1.0L)  6.50€

Chupitos  1.00€

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

-COMBINADOS-

RON

Barcelo, Brugal, Cacique 6.00€

WHISKY

Red label, Ballantines, Dyc 8, White label 6.00€

Cardhu, Jack Daniel's (solo o con hielo) - (refresco a parte) 6.00€

GINEBRAS

Beefeater, Tanqueray, Seagrams 6.00€

GINEBRAS PREMIUM

G`vine floraison, Brockmans, Martin miller`s, (Similares) 9.80€

COPAS DE LICOR

Crema  4.00€


Hierbas 4.00€

Pacharán 4.00€

Orujo blanco 4.00€

Similares 4.00€

- COPAS DE VINO - SIDRA - VINO DE LA CASA- CAVA - BOTELLA 375CL-

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€




Viña Mayor Roble "3/8"  9.00€

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

-RIBERAS DE DUERO:

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

-RIOJAS:

Ramon Bilbao " <u>Crianza</u> "		19.00€
Muga " <u>Crianza</u> "	 	25.00€

-RIAS BAIXAS - 100% ALBARIÑO:

Mar de Frades " <u>Albariño Atlántico</u> "		24.00€
---	---	-------	--------

-VERDEJO - D.O. RUEDA:

Protos " <u>verdejo</u> "		16.00€
---------------------------	---	-------	--------

-ROSADO - TINTA DEL PAIS 100%:

Protos rosado " <u>clarete</u> "		15.00€
----------------------------------	---	-------	--------

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

- MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 2 PERSONAS -

*** Precio por persona 45 ***

*** Al pedir el menú, tienen que indicar al personal la alergia o intolerancia ***

- ENTRANTES ESPECIAL ALERGENOS AL CENTRO -

Media ración de: Torreznos fritos al estilo de la abuela de Soria.

4 Unidades de: Morcilla de Burgos frita.

Una cazuelita de: Judiones de la granja, con sus sacramentos Marca de Garantía.

- DE SEGUNDO UN CUARTO DE -

$\frac{1}{4}$ Cordero lechal, o $\frac{1}{4}$ cochinillo lechal, a elegir uno.

Asado en nuestro horno de leña.

*** un mismo cuarto por menú ***

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

- ACOMPAÑADO DE -

Sartén de patatas fritas y ensalada de acompañamiento

(Lechuga, tomate, cebolla)



- DE POSTRE -

CONSULTAR LOS POSTRES DISPONIBLES SEGÚN ALERGENOS.

- CAFÉ O INFUSIÓN -

CONSULTAR LOS CAFES DISPONIBLES SEGÚN ALERGENOS.

- PAN Y DE BEBIDA -



BOTELLA DE VINO RAMON BILBAO CRIANZA



Y AGUA DE 500 ML.

*** RESTO DE CONSUMICIONES NO INCLUIDAS, SE TARIFARÁN A PARTE ***