

MATIMORE
RESTAURANTE ASADOR



CASA MORENO DESDE, 1956

**TODA NUESTRA CARTA DISPONIBLE PARA LLEVAR
CON UN DELICIOSO DESCUENTO DEL 10%**

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](https://www.instagram.com/matimore_casa_moreno)

FACEBOOK: [matimore_casa_moreno](https://www.facebook.com/matimore_casa_moreno)

- CARTA COMPLETA, MATIMORE RESTAURANTE ASADOR, DESDE 1956 -

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

Disponemos de carta específica de alergias e intolerancias, avísenos antes de tomar nota.

- RACIONES -

Media o Unidad - Completa

Morcilla de Burgos frita (<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 de cebo ibérico	7.50 - 12.50€
Croquetas caseras de Cecina de vaca (<u>Ración - 8 Uds.</u>)	1.45 - 11.50€
Croquetas caseras de Boletus Edulis (<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€
Queso fundido Moreno (<u>Queso tierno fundido, con pimientos y su mermelada</u>)	7.30 - 12.50€
Jamón Ibérico de cebo estilo Matimore (<u>con aceite de oliva y jugo de tomate</u>)	12.50 - 21.00€
Boletus Edulis confitados con cebolla y foie micuit (<u>Todo el año</u>)	12.90 - 19.80€
Degustación de croquetas (<u>De Cecina 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 Cecina</u>)	16.90€
Setas de Cardo salteadas con ajo (<u>Solo en la temporada de otoño</u>)	17.00€
Picadillo de matanza en adobo casero (<u>carne magra de cerdo picada, adobada y frita</u>)	9.90€
Revuelto de trigueros rehogados con jamón y ajo	9.90€
Carpaccio de vaca vieja premium <u>OKELAN (60 gramos) - (lomo bajo) - (madurada 60 días) ..</u>	13.90€
---	<u>(con queso parmesano, aceite de oliva, sal maldon y alcaparras) ---</u>

- 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 tomate rosa, cebolla y bonito escabechado (<u>Individual O Doble</u>)	6.00 - 12.00€
Ensalada de perdiz escabechada (<u>una perdiz entera</u>)	21.00€
---	<u>(Una perdiz entera, lechuga, tomate, cebolla, maíz, espárrago blanco, huevo y pimientos) ---</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 módena) ---</u>
Ensalada de acompañamiento (<u>Individual O Doble</u>)	4.25 - 8.50€
---	<u>(Lechuga, tomate y cebolla) ---</u>
Ensalada mixta (<u>Individual O Doble</u>)	6.00 - 12.00€
---	<u>(Bonito, lechuga, tomate, cebolla, espárrago, maíz, zanahoria, huevo, remolacha y pimientos asados) ---</u>

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

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

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

Disponemos de carta especifica de alergias e intolerancias, avísenos antes de tomar nota.

- PRIMEROS PLATOS -

Judiones de la Granja con sus sacramentos <u>Marca de garantía</u> - (Todo el año)	10.90€
MEDIA de Judiones de la Granja con sus sacramentos <u>Marca de garantía</u> - (Todo el año) .	6.90€
Sopa castellana <u>La sopa de ajo de la Abuela</u> - (Consultar disponibilidad)	8.00€
MEDIA de Sopa castellana <u>La sopa de ajo de la Abuela</u> - (Consultar disponibilidad)	5.20€
Caldo de cocido (Consultar disponibilidad)	4.90€
Macarrones con chorizo frito y tomate	7.00€
judías verdes rehogadas con jamón y ajo	7.00€
Salmorejo Casero con guarnición (Temporada de verano)	8.80€
MEDIA de Salmorejo Casero con guarnición (Temporada de verano)	5.60€
--- (Con picado de jamón y huevo, si no desea la guarnición, díganoslo al tomar nota) ---	

- NUESTROS ASADOS -

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

* ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS *

$\frac{1}{4}$ De Cordero lechal - <u>I.G.P.</u> - <u>Cantidad para 2 comensales</u> -	43.00€
$\frac{1}{4}$ De Cochinillo lechal - <u>TIERRA DE SABOR</u> - <u>Cantidad para 2 comensales</u> -	43.00€
Ensalada de acompañamiento (<u>Lechuga, tomate y cebolla</u>) (<u>Individual O Doble</u>)	4.25 - 8.50€

- NUESTRAS CARNES -

Chuletillas de <u>lechal I.G.P.</u> a la plancha (<u>con patatas y pimientos padrón</u>) - (6 Uds)	18.00€
Solomillo de <u>Ternera Gallega</u> a la plancha (<u>Aprox. 250grs</u>) (<u>patatas y pimientos padrón</u>) ...	21.00€
Filete de <u>Ternera Gallega</u> a la plancha (<u>patatas y pimientos padrón</u>)	12.00€
Escalope de <u>Ternera Gallega</u> (<u>patatas y pimientos padrón</u>)	14.00€
Lomo de cerdo en adobo casero a la plancha (<u>patatas y pimientos padrón</u>)	12.00€
Chuletón de vaca vieja premium <u>OKELAN</u> (<u>lomo alto</u>) - (<u>patatas y pimientos padrón</u>) ...	49.00€/KG
--- (<u>Vacas de mas de 7 años de edad, selección Europa, maduradas de 30 a 40 días</u>) ---	

- OTROS PLATOS -

Tortilla a la francesa con patatas	9.00€
Lubina a la plancha con refrito de ajos (<u>patatas o ensalada</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 parasito **Anisakis.**

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

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

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

Disponemos de carta especifica de alergias e intolerancias, avísenos antes de tomar nota.

- CARTA DE VINOS -

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

Vino de la casa: VIÑA MAYOR - ROBLE 3 MESES 15.90€

Botella de cava "Brut nature" 17.00€

- RIBERAS DE DUERO -

Pago de los Capellanes "Roble 5 Meses" 20.60€

Velvet "Roble 6 Meses" - Pesquera de Duero 17.00€

La Planta "Roble 6 meses" Bodegas Arzuaga 18.00€

Carmelo Rodero "Roble 9 Meses" 19.40€

Parada de Atauta "Crianza 12 Meses" 24.90€

Tinto Pesquera "Crianza 18 Meses" 26.20€

Arzuaga "Crianza - 16 Meses" 28.30€

Emilio Moro "Crianza - 12 Meses" 27.90€

Bosque de Matasnos "Crianza - 12 Meses" 32.30€

Tomas postigo "Crianza - 12 Meses" 33.30€

Mauro "Crianza - 15 Meses" 35.70€

Pago de Carraovejas "Crianza - 12 Meses" 37.00€

- RIOJAS -

Ramón Bilbao "Crianza 14 Meses" 18.70€

Muga "Crianza 24 Meses" 25.40€

- RIAS BAIXAS - 100% ALBARIÑO -

Martin Codax "100% Albariño" 18.00€

Mar de Frades "100% Albariño atlántico" 23.00€

- VERDEJO - D.O. RUEDA -

Pita "100% Verdejo" 16.00€

- ROSADO - D.O. CIGALES -

Rosado "Cigales" 16.00€

- 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

Disponemos de carta específica de alergias e intolerancias, avísenos antes de tomar nota.

- BEBIDAS -

Ración de pan por comensal	1.00€
Copa de vino - (<u>consultar la carta de vinos, para ver los vinos por copas</u>)	3.30€
Caña de cerveza - (<u>0.28CL</u>) - (<u>Estrella Galicia</u>)	2.50€
Copa grande de cerveza - (<u>0.5L</u>) - (<u>Estrella Galicia</u>)	4.00€
Jarra de cerveza - (<u>1.0L</u>) - (<u>Estrella Galicia</u>)	8.00€
Tercio o doble de cerveza - (<u>0.33CL</u>) - (<u>Sin alcohol, Radler, 1906</u>) - (<u>Estrella Galicia</u>)	3.30€
Refrescos - (<u>0.33L</u>) - (<u>Coca cola normal / zero, fanta naranja / limón, aquarius limón, nestea</u>)	3.30€
Zumos - (<u>0.20CL</u>) - (<u>melocotón, tomate</u>)	2.00€
<u>Sprite, bitter - kas</u> - (<u>0.20CL</u>)	2.60€
Copa - (<u>Sangría, Tinto de verano, Vermut rojo, blanco o similares</u>)	3.30€
Agua mineral - (<u>1L</u>)	3.00€
Agua mineral - (<u>0.5L</u>)	2.00€
Gaseosa - (<u>0.33CL</u>)	2.00€
Agua con gas - (<u>0.5L</u>)	3.50€
Jarra de sangría - tinto de verano - (<u>1.0L</u>)	6.50€
Chupito	1.00€
Ración de pan - <u>SIN GLUTEN</u> -	1.50€
Tercio de cerveza - (<u>Estrella Galicia</u>) - <u>SIN GLUTEN</u> -	3.50€

- 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>el refresco se cobra por separado</u>)	6.00€

- GINEBRAS -

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

- GINEBRAS PREMIUM -

G'vine floraison, Brockmans, Martin miller's, similares	9.80€
---	-------

- COPAS DE LICOR -

Hierbas, Crema, Pacharán, similares	4.00€
---	-------

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

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

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

Disponemos de carta específica de alergias e intolerancias, avísenos antes de tomar nota.

- CAFÉS -

Solo, Cortado, Con leche, Italiano, Expreso	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 PREMIUM -

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€
Roibos Copacabana (<u>infusión de Roibos con un toque tropical de piña y coco</u>)	1.95€

- NUESTROS POSTRES CASEROS -

Tarta de queso al horno cremosa, con mermelada de arándanos	6.50€
Torrija de leche y canela	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€
Flan de huevo	5.00€

- HELADOS DE NESTLE -

Bomboncitos helados (<u>10Uds.</u>)	3.90€
Cono helado de chocolate	3.00€
Fantasmicos helados	3.00€
Choco clack	3.00€

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

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

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

Disponemos de carta específica de alergias e intolerancias, avísenos antes de tomar nota.

- MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 2 PERSONAS -

* Precio por persona 45€ *

- DEGUSTACIÓN COMBO AL CENTRO -

4 Unidades de: Croquetas caseras de Cecina

4 Unidades de: Morcilla de Burgos frita

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

- DE SEGUNDO -

$\frac{1}{4}$ Cordero lechal, o $\frac{1}{4}$ cochinitillo 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

ensalada de acompañamiento pequeña

--- (Lechuga, tomate, cebolla) ---

- Postre casero a elegir, mas café o infusión -

- PAN Y DE BEBIDA -

Botella de vino, Ramón Bilbao Crianza y botella de agua de 500 ML

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

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

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