



RESTAURANTE HOTEL RURAL LOS NOGALES

Bienvenidos a Los Nogales: cocina honesta con producto de temporada, brasas a fuego lento y el hilo conductor de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra. Carnes seleccionadas, pescados al punto, guisos de cuchara y algún antojo de caza que sabe a comarca. Siéntase en casa y disfrute.

L
E
S
A
R
A
N
T
E
G
A
L
E
S

PARA ABRIR BOCA

Jamón Ibérico al corte	20,90€
Acompañado de pan tostado, tomate rallado y AOVE Premium	
Queso curado de oveja	15,50€
Acompañado de pan tostado, tomate rallado y AOVE Premium	
Cecina de ciervo	14,90€
Especiada al tomillo	
Tabla Los Nogales	28,90€
Queso, jamón al corte, embutidos de caza y patés	
Salchicón de Vic	13,90€
De Casa Sendra	

AL MEDIO, PARA COMPARTIR

Choto frito con ajos	22,00€
La especialidad de la casa, frito en Aceite de Oliva Virgen Extra	
Tosta de Solomillo y Brie	13,90€
Terminada con cebolla caramelizada y mermelada de frutos rojos	
Alcachofas a la montillana	17,80€
De temporada, con Jamón Ibérico	
Carpaccio de Gamba Roja	19,90€
Con huevas de lúmpero y toques de lima y eneldo	
Almejas Salteadas	16,90€
Acompañadas de jamón ibérico y gambas	
Gamba Roja	25,90€
A la plancha. 12 unidades	
Flamenquin	3,80€
De berenjena. Por unidades	
Croquetas Caseras	15,00€
De carrillera y pulpo. 6 unidades	

L
E
S
T
A
U
R
A
N
T
E

O
G
A
L
E
S

NUESTRAS ENSALADAS

De rulo de cabra	14,90€
Con vinagreta de frutos rojos	
De ahumados	14,90€
De salmón y bacalao	
Tomate aliñado	16,50€
Con ventresca de atún y AOVE Premium	
Steak Tartar	17,50€
Acompañado de nuestro propio aderezo	

PESCADO

Lenguado	22,90€
Con salsa de almendras	
Lubina a la espalda	21,50€
Con AOVE Premium y ajos laminados	
Rodaballo	22,90€
A la bilbaina	
Pulpo a la brasa	22,90€
Con mojo picón	

CUCHARA

Sopa de picadillo	7,90€
Al estilo tradicional	
Sopa Castellana	7,90€
Con ajo y huevo poché	
Crema de calabaza	7,90€
Terminada con AOVE Premium	
Fabes	15,90€
Al estilo asturiano, con compango	

L
R
E
S
T
O
S
A
U
R
A
N
T
E
N
O
G
A
L
E
S

BRASAS

Solomillo	34,90€
De vaca rubia gallega, con 30 días de maduración	
Entrecot	38,50€
De vaca rubia gallega, con 30 días de maduración. Corte de 400g	
Chuletón	56,90€
Vaca rubia gallega, una pieza que ronda 1Kg. Con 30 días de maduración	
Tataki de chuleta	21,90€
Del lomo bajo de la vaca	
Pluma Ibérica	24,90€
A la parrilla	
Chuletillas de cordero	21,90€
Cordero segureño certificado	

AL HORNO

Paletilla de cordero lechal	27,90€
En su propio jugo	
Cochinillo lechal	24,50€
Al estilo segoviano	
Codillo	23,90€
Asado a baja temperatura	

DE LA TIERRA

Caldereta de jabalí	24,90€
carne de caza	
Solomillo de ciervo	22,90€
A las finas hierbas de provenza	
Ragout de ciervo	21,90€
Con manzana caramelizada	
Rabo de toro	18,90€
Estofado a la cordobesa	

L
R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
E

N
O
G
A
L
E
S

EXTRAS

Bollo de pan	0.85€
Individual	
Pan con ali-oli	4,50€
Para compartir, con ali-oli casero	
Salsa	4,90€
De pimienta, roquefort o setas	
Cata AOVE Elogio Premium	6,00€
Degustación de Elogio Premium, AOVE cosechado en la finca familiar del Hotel Rural Los Nogales.	

Le invitamos a descubrir nuestros platos tradicionales de la zona, disponibles por encargo. Consulta a nuestro equipo sobre disponibilidad

Disponemos de opciones Veggie y platos infantiles. Consulta al equipo de sala.

Todos nuestros platos son cocinados con Aceite de Oliva Virgen Extra, recolectado en Pozo Alcón.