

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.matimorecasamoreno.com

CORREO ELECTRÓNICO: matimorecasamoreno@gmail.com

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

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

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

-DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS-

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 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.

TABLA DE ICONOS SEGÚN ALERGENOS MARCADOS EN LA CARTA



-RACIONES-

Morcilla de Burgos frita (Por unidad) - (Ración - 8 Uds.)

Torreznos fritos, al estilo de la abuela de Soria

Picadillo de matanza, en adobo casero (carne magra de cerdo picada, adobada y frita)




Jamón Iberico de cebo, al estilo Matimore (con aceite de oliva y jugo de tomate)

Boletus Edulis confitados con cebolla y foie micuit (Todo el año)

Revuelto de morcilla con mermelada de pimientos, pasas y piñones 

Tortilla de patata 

Huevos rotos, con jamón de cebo iberico 

Croquetas caseras de Cecina (Por unidad) - (Ración - 8 Uds.)   

Croquetas caseras de Boletus Edulis (Por unidad) - (Ración - 8 Uds.)   

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

Queso de oveja flor de esgueva viejo, con pasas y aceite de oliva



Queso al estilo treviam (Queso tierno de vaca, fundido con mermelada de pimientos)



Revuelto de trigueros, rehogados con jamón y ajo



Carpaccio de vaca vieja premium OKELAN - (60 gramos) - (Lomo bajo madurada 60 días)
--- (con queso parmesano, aceite de oliva, sal y alcaparras) ---



-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)



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

Ensalada de ventresca con pimientos asados, al pedro ximenez



--- (Ventresca, pimientos asados al pedro ximenez, lechuga, tomate, cebolla, y crema de modena) ---

Ensalada de acompañamiento (Lechuga, tomate y cebolla)



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

Ensalada mixta (Individual o Doble)



- (Bonito, lechuga, tomate, cebolla, espárrago, maíz, zanahoria, huevo, remolacha y pimientos asados) -

Ensalada de tomate rosa, cebolla y bonito escabechado (Individual O Doble)



-PRIMEROS PLATOS-

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

Caldo de cocido

Judías verdes rehogadas con jamón y ajo

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



Macarrones con chorizo frito y tomate



MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

Salmorejo Casero con guarnición (Temporada de verano)



--- (Con huevo cocido y jamon serrano picado, si no desea la guarnición, díganoslo al tomar nota) ---

-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 - I.G.P - CASTILLA Y LEON

¼ De Cochinillo lechal - MARCA DE GARANTIA SEGOVIA

-SEGUNDOS PLATOS-

Entrecot de vaca vieja premium Okelan (Aprox. 450grs. lomo bajo con patatas fritas)

Chuletón de vaca vieja premium Okelan (Aprox. 850grs. lomo alto con patatas fritas)

Chuletillas de Cordero lechal I.G.P. a la plancha con patatas (5 Uds.)

Chuletón de Ternera Gallega a la plancha con patatas

Solomillo de Ternera Gallega a la plancha con patatas

Filete de Ternera Gallega a la plancha con patatas

Escalopines de lomo de cerdo en adobo casero con patatas



Escalope de Ternera Gallega con patatas



Tortilla a la francesa con patatas fritas



Pescado del día, con patatas o ensalada



(bajo petición - consultar disponibilidad)

* 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.

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

-HELADOS-

Bomboncitos helados (10Uds.) 

Cono helado (Consultar sabor) 

Fantasmicos helados 

-POSTRES CASEROS-

Flan de huevo 

Torrija de leche y canela 

Tarta de queso al horno cremosa con mermelada 

Tarta de tres chocolates (Negro, con leche y blanco) 

Arroz con leche y canela 

Leche frita y canela 

Ponche segoviano (Mazapán, bizcocho en almíbar y crema) 

-CAFES-

Solo, Espresso Café americano, con infusión de granos de café
Café carajillo quemado de coñac, con granos de café, limón y canela

Cortado, Café con leche 

Cola - cao 

Café bombón 

MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

-INFUSIONES-

Poleo menta - (Hojas de menta y de poleo)

Manzanilla - (Flores de manzanilla)

Te verde moruno con hierbabuena - (Te verde y hierbabuena)

Te rojo Pu Erh - (Te rojo Pu Erh, te verde, piña, hibisco, rosas y fresas)

Te negro sueños de canela - (Te negro y canela)

Digest - (Anís, menta, melisa, regaliz y manzanilla)

Roibos Copacabana (infusión de Roibos con un toque tropical de piña y coco)

-PANES Y APERITIVO-

Ración de pan -SIN GLUTEN-



Aperitivo de la casa



Ración de pan por comensal



-BEBIDAS-

Refrescos

Zumos

Agua mineral

Gaseosa

Agua con gas

Caña de cerveza



Doble de cerveza - (0.3L)



Copa grande de cerveza - (0.5L)



Jarra de cerveza - (1.0L)



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



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



MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

-COMBINADOS-

RON

Barcelo, Brugal, Cacique

WHISKY

Red label, Ballantines, Dyc 8, White label

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

GINEBRAS

Beefeater, Tanqueray, Seagrams

GINEBRAS PREMIUM

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

COPAS DE LICOR

Hierbas

Pacharán

Orujo blanco

Crema



-CARTA DE VINOS-

Por copas servimos las siguientes referencias, precio por copa



--- Ramon Bilbao Crianza --- Viña Mayor Roble --- Verdejo "Rueda" --- Rosado "Rueda" ---

Prado Rey Crianza Finca Valdelayegua "Crianza 12 Meses" - (0.50CL)



Vino de la casa "Viña Mayor - Roble"



Botella de cava "Brut Nature"



-RIBERAS DE DUERO:

Pago de los Capellanes "Roble 5 Meses"



MATIMORE RESTAURANTE ASADOR

Velvet "Roble 6 Meses"



La Planta "Roble 6 meses" - Bodegas Arzuaga



Carmelo Rodero "Roble 9 Meses"



Parada de atauta "crianza 12 meses"



Tinto Pesquera "Crianza"



Arzuaga "Tinto Crianza"



Emilio Moro "Tinto Crianza"



Abadia retuerta "Crianza"



Tomas Postigo "Tinto Crianza"



Mauro "Tinto Crianza"



Pago de Carraovejas "Tinto Crianza" (0.75Cl)



-RIOJAS:

Ramon Bilbao "Crianza"



Muga "Crianza"



-RIAS BAIXAS - 100% ALBARIÑO:

Martin Codax "100% Albariño"



-VERDEJO - D.O. RUEDA:

Pita "100% verdejo"



- ROSADO - D.O. RUEDA -

Pita "Rosado"



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,
para adaptarlo en la medida de lo posible ***

- ENTRANTES ESPECIAL ALERGENOS 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 UN CUARTO DE -

¼ Cordero lechal, o ¼ cochinito 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, Prado Rey Crianza, Finca Valdelayegua (0.5L)



y botella de agua de (0.5L)

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