

20 restaurantes con menús inferiores a 20€ se unen a la propuesta

Cine y gastronomía en MUCES 2013. Un tándem de película

Por segundo año, gracias a la iniciativa de la Muestra y Turismo de Segovia, cine y gastronomía se unirán en una veintena de restaurantes para, del 9 al 24 de noviembre, ofrecer a los visitantes y espectadores menús por menos de 20€. Los establecimientos tendrán un distintivo de MUCES en la puerta anunciando asimismo los platos seleccionados y el precio.



Doctor Zhivago, Amélie, Marcelino pan y vino, El Festín de Babbete, Desayuno con diamantes, El laberinto del Fauno, Ocho sentencias de muerte, Vacaciones en Roma, Tres metros sobre el cielo, Deliciosa Martha, Orgullo y pasión, Don Quijote de la Mancha, Dolce Vita, El Lazarillo de Tormes, Las 13 rosas, Chocolat, Bon Appétit, Viridiana, Visión o El joven de las especias, son recordados en Narizotas, El Bernardino, Rincón de Vero, La Postal, La Codorniz, La Cueva de San Esteban, Los Siete Soles, Divino, Casa Vicente, Casares, Estévez, El Hidalgo, El Fogón Sefardí, La Lastra, Correos, Duque, Bon Appétit, Maracaibo, La Judería y Restaurante del Palacio Episcopal

Gracias a la iniciativa de la Muestra de Cine Europeo Ciudad de Segovia (MUCES) y Turismo de Segovia, de nuevo este año, y desde el 9 hasta el 24 de noviembre, cine y gastronomía se volverán a unir en un tándem de película para degustar las delicias y especialidades de una veintena de restaurantes segovianos que se han adherido a la propuesta, con precios inferiores a 20€.

Los menús "de cine" que han elaborado llevan títulos de algunas de las películas que se han rodado en Segovia y alrededores o de largometrajes significativos, mucho de ellos con la alta cocina como protagonista. Todo con el fin de acercar al público la gastronomía segoviana más exquisita y sentarse a la mesa antes o después de ver una buena película para compartir momentos de cine.

Algunos establecimientos han elegido los títulos de aquellas películas cuyo reparto y equipo cenaban en ellos durante el rodaje, como El Fogón Sefardí, donde parte del equipo de Las 13 rosas se alojó en él, degustando durante un mes los platos de su carta (no en vano el nombre de este restaurante aparece en los agradecimientos de los créditos finales de esta película). En él se podrá probar su chupito de crema de calabaza con crujiente de pato; pastel de verduras de otoño con leche de almendras y castañas asadas sobre salsa bicolor; codorniz braseada al estilo del desierto y tarta de queso con compota de membrillo y frutas del bosque, por 14,95€. El restaurante Narizotas ha elegido una película que, rodada en 1965, transformó Segovia, además, de otras regiones castellano-leonesas, en Siberia. Bajo el título Doctor Zhivago, este restaurante ubicado en la Plaza de San Martín, ofrecerá por 20€ un menú compuesto por una tosta de foie natural con hilos de cube lature y pimiento relleno Narizotas en tempura de cerveza, para pasar a saborear cochinillo asado (marca de garantía) con ensalada y terminar con un hojaldre relleno de helado de vino de La Ribera del Duero con crema de leche quemada. Una comida regada con un tinto Pérez Veros (Ribera del Duero Segoviano), agua mineral Bezoya y acompañada de un surtido de pan.

También Orgullo y pasión será recordada en el Restaurante Estévez gracias a un menú de 20€ totalmente segoviano: judiones de La Granja con su arreglo; caldereta de cordero con patatas fritas; postre casero, siempre sorprendente, pan y vino de la casa DO Ribera del Duero. Igual de castellano se muestra el Bar Correos, donde, bajo el título de El lazarrillo de Tormes los visitantes se podrán sentar a la mesa para degustar, por 17€, sopas de ajo o judiones del Real Sitio de La Granja; chuletillas de cordero o cochinitillo asado y flan casero, además de pan, bebida y café. O el Restaurante del Palacio Episcopal que, con un menú de 20€, que se llamará Visión, ofrecerá la posibilidad de visionar, y además tomar, sopa castellana, cochinitillo y helado. El Hidalgo se vuelve a unir a la propuesta con su menú de 12,95€ Don Quijote de la Mancha, haciendo honor a su nombre, gracias al cual, hará degustar, en su acogedor entorno, de un chupito de crema de champiñones con virutas de jamón ibérico, cestito relleno de verduritas en tempura con vinagreta de melocotón, Quijote relleno de queso curado y pimiento del piquillo con Oporto y chips de plátano crujiente, y brazo de gitano relleno de crema con salsa de chocolate. La cueva de San Esteban ha escogido otra película rodada en los bosques de El Espinar, El laberinto del Fauno, para elaborar un menú de 13€ compuesto por un primero a elegir entre crema de gambas con picatostes, espaguetis carbonara, sopa castellana, ensalada de verduras o consomé; un segundo variado entre caldereta de cordero, pollo relleno, revuelto de trigueros con gambas, callos guisados o merluza en salsa verde y un postre a elección entre natillas, arroz con leche y crema de chocolate. También Marcelino, pan y vino, rodada en la Ermita del Cristo de Caloco (El Espinar) será recordada en El Rincón de Vero, donde con un menú de 9€ ofrecerá la posibilidad de comer judiones de La Granja o sopa castellana, o huevos fritos y chorizo o ensalada mixta, un segundo a elegir entre chuletillas de cordero, filete de ternera, pollo asado o pescado a la romana y un postre: arroz con leche, natillas, cono de helado o tarta del día. Además, pan, bebida (media botella de vino y gaseosa o agua). Por 15,90€ incluirá cochinitillo asado con patatas fritas como segundo plato, si el comensal así lo prefiere.

Derrochando imaginación

Entre los restaurantes que se han decantado por titular sus menús con películas en las que se hace referencia a la cocina y derrochar imaginación, uniendo título y comida en un tándem especial con mucho gusto, se encuentra La Postal, cuyos comensales se darán todo un Festín de Babbete, recordando el relato de Isak Dinesen: paté casero de oca con mermelada de frutas del bosque y huevos rotos con patatas panadera y perrechicos, y un segundo a elegir entre merluza en salsa romana con gambas y almejas o entrecôte de buey. Todo ello, y por 20€, acompañado de tinto rioja DO, agua mineral Solán de Cabras y café. También Casares se ha decantado por la historia de una cocinera y la película Deliciosa Martha, un título con el que ha elaborado un delicado menú de 20€ compuesto por: crema de calabaza, pera y piñones, ensalada tibia de endivias, gulas, rape y langostinos, pluma de cerdo Ibérico al yogur con terrina de setas y cremoso de arroz con leche con sopa de chocolate, además de pan, agua y vino. Otros tesoros para los paladares más exquisitos vendrán de la mano de Duque, que, con

un menú de 19€ llamado Chocolat y acompañado de un tinto DO Ribera del Duero, ofrecerá de primero una cremita de cangrejos, un segundo: revuelto imperial, hojaldre relleno con un ligero pil-pil, secreto Ibérico con reducción de vino de la Ribera de Duero y patatas panadera y para terminar tarta Charlota con fondant de chocolate. Asimismo, el restaurante Bon appétit, con salida al Acueducto, ha creado un menú de 17,95€, que hace alusión a su nombre y a la película del segoviano David Pinillos, integrado por dos entrantes a compartir y elegir entre los siguientes: ensalada Colosal (variedad de lechugas, manzana, melocotón, fresas, queso de cabra y reducción de Módena), Farci de tomates (tomates rellenos de champiñones con cebolla caramelizada y recubiertos con gratín de mozzarella y salsa de champiñón) y Tempura de verduras (lo mejor de la huerta más crujiente que nunca); un principal a escoger entre Crêpe Segoviano (cochinillo segoviano, con su salsa y ensalada de lechuga, tomate y cebolla caramelizada), Crêpe Porthos (jamón Ibérico con setas salteadas y reducción de Pedro Ximénez, Crêpe Stroganoff (delicia de Europa del Este: ternera, champiñones, nata, cebolla tomate frito y un toque de pimienta), Presa Ibérica con puré de manzana y patatas panadera o French Burguer (200 gramos de succulenta carne de vacuno con cebolla caramelizada, champiñones, queso de cabra, lechuga variada y salsa de miel y mostaza). Para finalizar, un postre: mix de profiteroles con nata y chocolate fundido, crêpe de chocolate blanco con fresas y kiwi, o brownie con helado de vainilla. Los vinos dispuestos serán Ribera Viña Mayor Roble, Blanco de Nieva o Agua, cerveza o refrescos. Muy acorde con su restaurante, La Judería ha optado por los olores y las alusiones culinarias de La Joven de las especias con un menú de 17€, en el que se podrá saborear un primero (Samosas y pakoras con ensalada o lenteja amarilla –daal- cocinada con verduritas y servida con pan roti); un segundo (Tika Masala: pollo en salsa dulce, el más famoso de la comida india, o cordero Corma: Plato especial del chef acompañado de pan naan) y un postre: arroz con leche y pistachos, helado casero de mango o roti relleno de chocolate caliente y frutos secos.

Desde el clasicismo y lo más ovacionado del cine y de la mesa hasta lo moderno y creativo La Lastra ha elegido un título clásico y uno de los más aclamados en la historia del cine, La Dolce Vita, de Fellini, para diseñar, por 20€, un menú con esmero: un primer plato a degustar entre milhojas de pulpo, ensalada de setas con perdiz escabechada y esencias mediterráneas o calabacín relleno; un segundo: mero al horno con aceitunas y cebolla dulce, medallón de solomillo con gratinado de champiñones o entrecôte con salsa de cebolla, para terminar con un arroz con leche y frutos rojos. O Maracaibo, que ha optado por otra ovacionada película, Viridiana, de Luis Buñuel, Palma de Oro en Cannes en 1961. Bajo este título, hará las delicias con una sinfonía de setas de temporada, pato asado del Carracillo con calabaza y frutos secos o cochinillo asado, y helado de vino tinto con gelatina de vino blanco y yogur de leche de oveja (20€).

También hay restaurantes que han preferido elaborar sus menús basándose en títulos significativos de la historia del cine o en películas que, de algún modo u otro, han marcado a sus gerentes. Es el caso de El Bernardino, que, en su menú Amélie de 16€, hará probar su paté de hígado de cochinillo con mermeladas, sopa castellana, gazpacho andaluz o ensalada

variada como entrante, para seguir con salmón a la plancha con salsa tártara, truchas a la segoviana, cuna de pollo asado con patatas, muslo de pato confitado al Oporto o caldereta de ternera lechal, además de pan, vino, postre o café. O La Codorniz, que ofrece un menú Desayuno con diamantes de 20€ para tomar crema de calabaza con picatostes y virutas de jamón Ibérico o ensalada de gambas con emulsión de marisco y vinagre de Módena, un segundo plato de bacalao con tomate, un tercero a elegir entre lomito de Choto o cochinillo asado de Segovia "Marca de Garantía" y un postre: flan de caramelo. Además, pan, agua mineral y vino de la zona. También el Di-Vino ha apostado por su menú Vacaciones en Roma, donde por 16€ y acompañado de vino de la casa y panes, hará saborear a los comensales sus primeros platos de garbanzos de Valseca guisados con manitas, sopa de fideos, sopa castellana, parrillada de verduras, salmorejo con guarnición, marmitako o ensalada de escabeche; sus segundos: morcillo estofado al vino blanco, kabarma con patatas paja, atún blanco a la plancha con bacon y crema de patata, carrillada de ternera al vino tinto sobre melón asado, salmón al horno con salsa de eneldo, alitas con salsa de miel y mostaza o cocido castellano. Y sus postres: tiramisú en dos texturas con praliné de avellanas, pan templado de queso al arrope de vino tinto, piña natural o juliana de frutas. De muerte estarán también los platos que el Mesón Los Siete Soles ofrecerá bajo el título Ocho sentencias de muerte: mousse de ajo blanco con crujiante de jamón, huevo de codorniz, Bife Ancho (carne argentina) acompañada por 8 salsas selectas y crêpe con dulce de leche y chocolate (20€). O los de Casa Vicente, donde elevarán a Tres metros sobre el cielo a sus comensales: judiones de La Granja, ensalada mixta o crema de langostinos; ternera asada en su jugo con patatas, codillo de cerdo cocido con puré de lombarda y patata o bacalao con pisto y flan casero de huevo, arroz con leche de la casa, o leche frita con caramelo de la casa. Además, pan, agua mineral y vino de la casa (18€).

Los restaurantes que forman parte de esta propuesta tendrán un distintivo de MUCES en la puerta, anunciando asimismo los platos seleccionados y el precio del menú, siempre igual o inferior a 20€ (IVA incluido).

Pasen, pues, y siéntense a estas mesas de película.

[Para más información pinche aquí.](#)