

DE BOTE EN BOTE

Todo el año
Cocineros: Elda, Sindy y Tzvetoslav

ARROZ INDIANA JONES

Una especiada mezcla de arroz con pollo estofado, cilantro y un punto picante para los mas aventureros

Plaza Dr. Gila 19. Segovia
f Tfnos. 921 486 939
www.debotenbote.com

9,50 €

BAR BEERGUERIA

Por encargo y domingo de aperitivo. Todo el año
Jefe de cocina: Caique Lima

PAELLA

C/ Baltasar Gracian, 2 (Nueva Segovia)
Segovia
Tfno. 636 904 738

6 €
por ración

CA TECHU

Por encargo. Todo el año. A partir de 15 personas 6€ ración
Jefe de cocina: Techu.

PAELLA

Paella por encargo
Y todos los viernes un arroz diferente

C/ El Pilar, 18 (detrás de la Iglesia). El Espinar
f Tfnos. 921 181 662

10 €

RTE. EL RINCÓN DE BELÉN

Por encargo. Todo el año
Jefe de cocina: Belén Martín

ARROZ CON BOGAVANTE

C/ Matadero, 6. Basardilla
f Tfnos. 921 404 260 y 633 639 555
www.elrincondelbelen.es

17 €

LA ERA DE BRIEVA

Por encargo. Todo el año

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

C/ Eras, 3 Brieva
f Tfnos. 921 062 043
www.laeradebrieva.com

15 €

LA CASONA DE SAN MARTÍN

Martes y miércoles todo el año
Jefe cocina Ismael Yague

ARROZ CON BOGAVANTE + SEGUNDO PLATO A ELEGIR (carne o pescado)

Plaza San Martín, 3. Segovia
f Tfnos. 921 463 914
<https://la-casona-de-san-martin.negocio.site/>

18,50 €

VENTORRO SAN PEDRO ABANTO

Viernes. Todo el año
Cinco primeros, cinco segundos y plato estrella arroz con bogavante

ARROZ CON BOGAVANTE

Primero a elegir, arroz con bogavante, postre y café

Carretera de Arévalo, 28. Segovia
f Tfnos. 921 431 481
www.sanpedroabanto.com

12 €

RTE. EL RINCÓN DE RAMÓN

Viernes. Todo el año. 9€ ración por encargo y 8,50€ para llevar
Jefe de cocina: Ramón Soto

PAELLA

Paella, segundo plato, bebida, café y postre

C/ Iglesia, 4. Cantimpalos
f Tfnos. 921 496 181
www.chorizocantimpalos.net

9,50 €

RTE. HORNO DE ASAR LA ANTIGUA POSADA

Todos los días

ARROZ CON BOGAVANTE

Plaza de España, 0. Turégano
Tfnos. 921 500 429

15 €

RESTAURANTE JOSÉ

Por encargo. Todo el año

ARROZ CON CARABINEROS

Arroz con carabineros y vino blanco

Plaza, 4. Segovia
f Tfnos. 921 460 919
www.restaurantebarjose.com

25 €

LA BODEGA DEL BARBERO

Todos los días. Todo el año
Jefe de cocina: Lucas

RISOTTO

Risotto con setas y trufa

C/ Alhóndiga, 2. Segovia
f Tfnos. 921 462 770

8 €

GUIA DEL ARROZ por Segovia 2019 - 2020



EL RINCÓN DEL SEGOVIANO

En carta. Todo el año

ARROZ CREMOSO CON SETAS DE TEMPORADA

Arroz cremoso con setas de temporada, con torta de Celestino Arribas y angula ahumada

Av. Padre Claret, 10. Segovia

Tfno. 921 424 800

www.eltenedor.es/restaurante/el-rincon-del-segoviano/201656

16,90€

LA COCINA DE SEGOVIA

Viernes. Todo el año. Jornadas del arroz en Otoño
Jefe de cocina: Marco Antonio Llorente

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

Arroz Caldosos con Bogavante y Hojaldre Relleno

Paseo Ezequiel González, 26. Segovia

Tfno. 921 437 462

www.lacocinadesegovia.es

18€

CASA SILVANO "MARACAIBO"

Todos los días. Todo el año

ARROZ CON PICHÓN

Arroz con pichones de Tierra de Campos

Paseo Ezequiel González, 25. Segovia

Tfno. 921 461 545

www.restaurantemaracaibo.com

18€

EL GALLO

Los domingos. Todo el año

PAELLA DE TAPA CON CONSUMICIÓN

C/ Cristo, 4. La Granja de San Ildefonso

Tfno. 921 470 097

1,4€

BAR RESTAURANTE LOS MELLIZOS

Por encargo. Todo el año

ARROZ CON BOGAVANTE

Travesía de la Iglesia, 5. Carbonero el Mayor

Tfno. 921 560 110

www.restaurantelosmellizos.com

18€

MESÓN EL ARRIERO

Por encargo. Todo el año

ARROZ CON LIEBRE

Arroz, ensalada, bebida, café y helado

Carretera de Arévalo, 10. Segovia

Tfno. 921 436 326

12€

15€

RESTAURANTE PLAZA

Jueves y domingo. Todo el año.
Jefe de cocina: Rosa María María

PAELLA MIXTA

Paella mixta, segundo plato a elegir, pan, bebida y postre

Avenida Alto del León, 6 (frente a la Plaza)

San Rafael

Tfno. 921 172 031

Jueves
9,90€

Domingos
13€

LA CONCEPCIÓN RESTAURANTE

Arroz en carta. Todo el año
Jefe de cocina: Javier Lucas

RISOTTO

Plaza Mayor, 15. Segovia

Tfno. 921 460 930

www.restaurantelaconcepcion.com

12€

A TOCA

Por encargo. Todo el año. Mínimo dos personas
Jefe de cocina: David de Lucas Sanz

CALDOSO DE MARISCO TIPO PORTUGUÉS só arroz

Camino de Escalona. Turégano

Tfno. 921 501 242 / 667 929 080

www.atoca.es

15€

CALENDARIO SEMANAL

SOLO POR ENCARGO

Los Mellizos (Carbonero el Mayor)

El Arriero (Segovia)

A Toca (Turégano)

Ca Techu (El Espinar)

El Rincón de Belén (Basardilla)

La Era de Brieva (Brieva)

Restaurante José (Segovia)

Bar Beergueria (Segovia)

EN CARTA

Casa Silvano "Maracaibo" (Segovia)

La Antigua Posada (Turégano)

La Bodega del Barbero (Segovia)

De bote en bote (Segovia)

El Rincón del Segoviano (Segovia)

La Concepción (Segovia)

MARTES

La Casona de S. Martín (Segovia)

MIÉRCOLES

La Casona de S. Martín (Segovia)

JUEVES

Restaurante Plaza (San Rafael)

VIERNES

La Cocina de Segovia (Segovia)

San Pedro Abanto (Segovia)

El Rincón de Ramón (Cantimpalos)

DOMINGO

El Gallo (La Granja de San Ildefonso)

Restaurante Plaza (San Rafael)



Edita IMAGINTONIC marketing y publicidad: C/ Abeto, 79
P.I. Nicomedes García - 40140 Valverde del Majano (Segovia)
Tfno.: 664 555 880 - Fax: 921 490 037
info@guiadelcocido.com



EL GINGTÓNIC SE TOMA DE MUCHAS MANERAS. NOSOTROS NOS LO TOMAMOS MUY EN SERIO.
www.ginmg.com