

Entrantes

Croqueta líquida de gambas (unidad)	3,50€
Croquetas de jamón ibérico	12,00€
Croquetas de boletus	10,00€
Huevos rotos de corral con picadillo	12,00€
Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico	14,00€
Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao, piñones)	14,00€
Timbal de mollejas con verduras crujientes	18,00€
Jamón ibérico de bellota 100% ibérico	25,00€
Tempura de verdura con variedad de aliolis	12,00€
Puerro confitado con vinagreta de manzana, kikis y puré de berenjena	14,00€
Jamón serrano de Segovia	14,00€
Queso de oveja de Segovia	14,00€
Alcachofas sobre crema de ajoblanco y chips de bacalao	16,00€
Anchoas con pimientos de piquillo	18,00€
Champiñón portobello gratinado relleno de secreto ibérico al P.X.	16,00€
Empanadillas de morcilla, manzana, hierbabuena y queso de cabra con salsa ali-brava	13,00€
Ferrero Rocher de cochinillo con parmentier de jabugo asado	16,00€
Bolitas de risotto de boletus y foie con salsa ligera de bacón y tocineta ibérica ahumada	14,00€
Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro	16,00€
Tartar de salmón y remolacha con alioli de curry y helado de wasabi	17,00€
Pimientos rellenos de bacalao al ajillo y espinacas con salsa vizcaina	16,00€
Torreznos de Soria sobre patatas revolconas	10,00€

Ensaladas

Ensalada mixta	12,00€
Ensalada de La Huerta	9,00€
Milhoja tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja	14,00€
Ensaladilla de Txangurro con langostinos y mahonesa cítrica	18,00€
Ensalada Thai con langostinos a la plancha con dados de mango y crujiente de patata	16,00€
Ensalada de rúcula con tomate y taco de bonito escabechado al jerez	19,00€
Ensalada de frutas escabechadas al PX, queso curado y jamón de pato	16,00€

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros alimentos, incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. Recomendamos consultar a nuestro personal cualquier duda o intolerancia.



Sopas y plato cuchara

Sopa castellana	9,00€
Judiones	12,00€
Gazpacho (temporada)	10,00€
Crema de calabaza y jengibre	10,00€

Pescados

Taquitos de bacalao rebozado sobre patata revolcona y salsa suave de longaniza	20,00€
Callos de bacalao con chipiriones a la marinera	20,00€
Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos	20,00€
Lomo de bacalao con salsa de ciruelas rojas	20,00€
Pulpo braseado con cremoso de jamón	22,00€
Salmón con salsa de naranja	20,00€
Lomo de rodaballo con verduras y salsa de azafrán	23,00€
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada	25,00€
Merluza a la cazuela con almejas	22,00€

Carnes y Asados

Cochinillo asado marca de garantía	25,00€
Cordero asado 1/4 (dos personas, conveniente reservar)	52,00€
Chuletillas de lechal a la plancha	22,00€
Lomo de choto a la plancha con salsa a la pimienta y guarnición	18,00€
Solomillo de choto con foie	28,00€
Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria	20,00€
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa oporto	20,00€
Carpaccio de buey con escamas de queso, piñones y helado de chimichurri	18,00€
Lagarto ibérico a baja temperatura con salsa de setas de temporada	
y pastel de patata y bacón	22,00€
Chuleta de vaca vieja (700 g)	31,00€

Consulte con su camarero sugerencias fuera de carta

