



CASSABLES

Traditional Menu from Segovia

(Choice of starters)

Castilian garlic soup  
Sopa Castellana

Judiones de la Granja (jumbo beans)
Judiones de La Granja

Mixed Salad
Ensalada de la Huerta


(Choice of main dishes)



Roast suckling pig from Segovia

Trademark Guarantee

Cochinillo asado de Segovia Marca de Garantía

Cod with plum sauce 
Bacalao con salsa de Ciruelas

1/4 Lamb

(Minimum 2 people, supplement €1 per person)

1/4 de Cordero Lechal

Dessert

Marzipan and custard cake     Rice pudding 
Ponche Segoviano Arroz con leche

CEgg flan   Yoghurt 
Flan de huevo Copa yogur

Bread, Water, Ribera del Duero wine (Segovia), Beer
Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia), Cerveza

28 €

Executive Menu

Monday to Friday, excluding holidays.

Lunch only

(Choice of starters)

Fried eggs with ham hash 
Huevos rotos con picadillo

Assortment of croquettes  
Croquetas variadas

Judiones (Jumbo beans)
Judiones


(Followed by)

Creamy seasonal vegetable soup
Crema de temporada





Seasonal salad
Ensalada de temporada




(Choice of main dishes)

Steak with garnish
Entrecot con guarnición

Salmon in coconut sauce 
Salmón con salsa de coco

Dessert

Marzipan and custard cake    
(Ponche Segoviano)

Cheesecake (Tarta de queso)   

Ice Cream (Helados)  

Bread, Water, Ribera del Duero wine (Segovia), Beer
Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia), Cerveza

20 €








Starters

Spinach and mozzarella pearl croquettes Croquetas de espinacas con perla de mozzarella	€ 9,00
Salmon and cod croquettes Croquetas de salmón y bacalao	€ 9,00
Boletus mushroom croquettes Croqueta de boletus	€ 9,00
Free range fried eggs with ham hash Huevos rotos de corral con picadillo	€ 10,00
Free range fried eggs with slivers of Iberian ham Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico	€ 11,00
Scrambled eggs with boletus mushrooms, cod and pine nuts Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao y piñones)	€ 8,00
Timbale of sweetbreads with crunchy vegetables Timbal de mollejas con verduras crujientes	€ 16,00
Acorn-fed Iberian ham Jamón ibérico de bellota	€ 22,00
Vegetable tempura with an assortment of aiolis Tempura de verduras con variedad ali-olis	€ 12,00
Fried Black Pudding from Cantimpalos Morcilla de Cantimpalos frita	€ 9,00
Serrano ham from Segovia Jamón serrano de Segovia	€ 10,00
Sheep's Cheese from Segovia Queso de oveja de Segovia	€ 9,00
Bundle of grilled asparagus with slices of Iberian ham and parmesan shavings Atadillo de trigueros a la plancha con lonchas de jamón ibérico y escamas de parmesano	€ 14,00
Cooked chorizo Chorizo de la olla	€ 9,00
Artichokes on a cream of white garlic with crunchy cod chips Alcachofas sobre crema de ajo blanco y chips de bacalao	€ 14,00
Anchovies with piquillo peppers Anchoas con pimientos de piquillo	€ 18,00
Grilled foie gras with braised golden delicious apples	
Spanish sauce (thick gravy) and truffle-infused egg Foie a la plancha con golden braseada, salsa española y huevo trufado	€ 20,00
Garlic prawns Gambas al ajillo	€ 17,00
Sautéed boletus mushrooms with king prawns Salteado de boletus con langostinos	€ 14,00
Grilled prawns Gambas a la plancha	€ 18,00










Salads

Mixed Salad Ensalada mixta	€ 9,00
Garden Salad Ensalada de La Huerta	€ 7,00
Grilled tomato and courgette mille-feuille with pesto and sheep's cheese shavings Milhoja tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja	€ 13,00
Spider crab salad with king prawns and citrus mayonnaise Ensaladilla de Xangurro con langostinos y mahonesa cítrica	€ 14,00
Marinated pork salad with raspberry vinaigrette Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa	€ 13,00
Thai salad with grilled king prawns, chunks of mango and crispy potato Ensalada Thai con langostinos a la plancha dados de mango y crujiente de patata	€ 14,00
Burrata salad with creamy basil and mint 'custard', fried cherry tomatoes and capers Ensalada de burrata con natillas de albahaca y hierbabuena, tomatitos fritos y alcaparrones	€ 12,00










Soups, casseroles and stews

Castilian garlic soup  	€ 6,00
<i>Sopa castellana</i>	
Judiones (jumbo beans) 	€ 9,00
<i>Judiones</i>	
Gazpacho (seasonal) 	€ 8,00
<i>Gazpacho (según temporada)</i>	
Creamed pumpkin and ginger 	€ 8,00
<i>Crema de calabaza y jengibre</i>	
Cod brandade on tomato jam, with chive foam and parmesan crisps  	€ 11,00
<i>Brandada de bacalao sobre mermelada de tomate, espuma de cebollino y tejas de parmesano</i>	

Imaginative treat

Suckling pig 'Ferrero Rocher' with roast Jabugo ham parmentier  	€ 14,00
<i>Ferrero Rocher de cochinillo con parmentier de jabugo asado</i>	
Boletus and foie arancini with a light cheese sauce and smoked Iberian bacon  	€ 14,00
<i>Bolita de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocineta ibérica ahumada</i>	
Fried king prawns with tomato and coriander and onions 	€ 15,00
<i>Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro</i>	
Creamed mussels with scallops, pork shoulder and tomato croutons    	€ 14,00
<i>Crema de mejillones, picada de vieiras, lacán y picatostes de pan de tomate</i>	

Fish


Grilled sea bass on a bed of vegetables, wakame seaweed, coconut sauce and langoustines  	€ 24,00
<i>Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame, salsa de coco y cigalas</i>	
Cod fillet with red plum sauce 	€ 19,00
<i>Lomo de bacalao con salsa de ciruelas rojas</i>	
Cod au gratin in a red berry aioli 	€ 19,00
<i>Lomo de rodaballo sobre tiras de tocineta y cebolla frita acompañado con dados de mango y calabacín braseado</i>	
Turbot fillet on strips of bacon and fried onions, served with chunks of mango and chargrilled courgette 	€ 20,00
<i>Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada</i>	
Wild sea bass with soya mayonnaise, picked red onion and potato confit  	€ 24,00
<i>Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada</i>	
Hake fillet with piquillo pepper and garlic sauce, fine cream of asparagus and tobiko (flying fish roe)  	€ 20,00
<i>Lomo de merluza con pilpil de piquillos, crema fina de trigueros y huevas tobiko</i>	

Viandes



Roast suckling pig, Marca de Garantía (Trademark Guarantee) 	€ 20,00
<i>Cochinillo asado marca de garantía</i>	
Roast lamb	€ 42,00
<i>Cordero asado</i>	
Grilled lamb chops	€ 19,00
<i>Chuletillas de lechal a la plancha</i>	
Grilled kid goat loin with a black pepper sauce and garnish  	€ 18,00
<i>Lomo de choto a la plancha con salsa a la pimienta y guarnición</i>	
Kid goat sirloin with a foie gras sauce 	€ 23,00
<i>Solomillo de choto con salsa foie</i>	
Beef cheeks with creamy mashed potatoes, crispy spring onions and carrot Iberian pork stuffed with mature cheese, peppers cooked in rum and Oporto sauce 	€ 18,00
<i>Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujientes y zanahoria</i>	
Iberian pork stuffed with mature cheese, peppers cooked in rum and Oporto sauce  	€ 19,00
<i>Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa Oporto</i>	
Beef carpaccio with slivers of Espirido mature cheese, pine nuts, and the best Picual oil in the world  	€ 17,00
<i>Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirido, piñones y el mejor aceite picual del mundo</i>	
Grilled Iberian pork with seasonal mushroom sauce and potato and bacon tart 	€ 17,00
<i>Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón</i>	



Vegetarian Menu




Spinach salad with green and white asparagus
and a pistachio vinaigrette 

Ensalada de espinacas, espárragos verdes y blancos con vinagreta de pistachos

Creamed pumpkin with ginger and roasted corn powder  

Crema de calabaza y gengibre con polvo de kikos

Boletus mushroom risotto with vegetables
Risotto de boletus con verduras

Upside-down apple tart with coconut crumble
and Belgian biscuit ice cream   

Tarta de manzana invertida con crumble de coco y helado de galleta belga

Bread, water and wine
Pan, agua y vino


30 €



Menu sans gluten


Bundle of asparagus with Iberian ham
Atadillo de trigueros con jamón ibérico

Boletus mushroom risotto and foie gras
Risotto de boletus y foie




Kid goat loin with black pepper sauce and garnish 

Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición

Or

Turbot served on rashers of bacon and fried onions,
with chunks of mango and chargrilled courgette 

Rodaballo sobre tiras de tocineta y cebolla frita
acompañado de dados de mango y calabacín braseado

Chocolate coulant with a hazelnut centre
and cinnamon milkshake ice cream   

Coulant de chocolate con corazón de avellanas
y helado de leche merengada

Bread, water and wine
Pan, agua y vino

30 €

