

Segovia-Menü

(Vorspeise wählen)

Kastilische Suppe  
Sopa Castellana

Weißer Bohnensuppe aus La Granja
Judiones de La Granja

Gartensalat
Ensalada de la Huerta

Gazpacho auf andalusische Art
Gazpacho (andaluz)

(Hauptspeise wählen)



Spanferkelbraten aus Segovia
Qualitätsmarke

Cochinillo asado de Segovia Marca de Garantía





Kabeljau an Pflaumensoße 
Bacalao con salsa de Ciruelas

1/4 Milchlamm

(mind. 2 Personen, Aufpreis von 1 € pro Person)

1/4 de Cordero Lechal

Nachspeisen

Marzipan-Biskuitorte aus Segovia     Milchreis 
Ponche Segoviano Arroz con leche

Ei-Flan   Joghurtbecher 
Flan de huevo Copa yogur

Brot, Wasser, Wein Ribera Duero (Segovia), Bier
Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia), Cerveza

28 €



Executive-Menü

Montag bis Freitag, außer an Feiertagen.

Nur mittags

(Vorspeise wählen)

Spiegeleier mit Haschee 
Huevos rotos con picadillo

Verschiedene Kroketten  
Croquetas variadas

Weißer Bohnensuppe
Judiones

Gazpacho auf andalusische Art
Gazpacho (según temporada)

(Zwischengang)

Cremesuppe der Saison
Crema de temporada




Salat der Saison
Ensalada de temporada

(Hauptspeise wählen)

Entrecote mit Beilage
Entrecot con guarnición

Lachs an Kokossoße 
Salmón con salsa de coco

Nachspeisen

Marzipan-Biskuitorte aus Segovia    
(Ponche Segoviano)

Käsekuchen (Tarta de queso)   

Eis (Helados)  

Brot, Wasser, Wein Ribera Duero (Segovia), Bier
Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia), Cerveza


20 €

Vegetarisches Menü

Salat mit Spinat, grünem und weißem Spargel und

Pistazien-Vinaigrette 

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


Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit frittiertem Maispulver  

Crema de calabaza y gengibre con polvo de kikos

Steinpilz-Risotto mit Gemüse

Risotto de boletus con verduras

Gestürzter Apfelkuchen mit Kokos-Crumble und

belgischem Cookie-Eis   

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

Brot, Wasser und Wein

Pan, agua y vino

30 €




Glutenfreies Menü

Salat mit Ibérico-Nackenkern

Ensalada de Presa Ibérico


Steinpilz-Leber-Risotto

Risotto de boletus y foie

Gegrillte Lende vom Zicklein mit Pfeffersoße und Beilage 

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

oder

Steinbutt auf Speckstreifen und gebratener Zwiebel 

mit Mango würfeln und gegrillter Zucchini

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

Schokoladen-Coulant mit Haselnusskern und

Baiser-Milcheis   

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

Brot, Wasser und Wein

Pan, agua y vino

30 €

Vorspeisen




Spinatkroketten mit Mozzarella-Kügelchen 	9,00 €
<i>Croquetas de espinacas con perla de mozzarella</i>	
Lachs-Kabeljau-Kroketten 	9,00 €
<i>Croquetas de salmón y bacalao</i>	
Steinpilz-Kroketten 	9,00 €
<i>Croqueta de boletus</i>	
Spiegeleier vom Freilandhuhn mit Haschee 	10,00 €
<i>Huevos rotos de corral con picadillo</i>	
Spiegeleier vom Freilandhuhn mit gehobeltem Ibérico-Schinken 	11,00 €
<i>Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico</i>	
Rührei mit Steinpilzen, Kabeljau und Pinienkernen 	9,00 €
<i>Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao y piñones)</i>	
Briespastete mit knackigem Gemüse 	16,00 €
<i>Timbal de mollejas con verduras crujientes</i>	
Iberischer Bellota-Schinken	22,00 €
<i>Jamón ibérico de bellota</i>	
Gemüse-Tempura mit mehreren Aioli-Soßen 	12,00 €
<i>Tempura de verduras con variedad ali-olis</i>	
Gebratene Blutwurst aus Cantimpalos 	9,00 €
<i>Morcilla de Cantimpalos frita</i>	
Serrano-Schinken aus Segovia	10,00 €
<i>Jamón serrano de Segovia</i>	
Ziegenkäse aus Segovia 	9,00 €
<i>Queso de oveja de Segovia</i>	
Geschmorter Chorizo	9,00 €
<i>Chorizo de la olla</i>	
Artischocken auf weißer Knoblauchsuppe mit Kabeljau-Chips 	14,00 €
<i>Alcachofas sobre crema de ajo blanco y chips de bacalao</i>	
Anchovis mit Piquillo-Paprikas 	18,00 €
<i>Anchoas con pimientos de piquillo</i>	
Gegrillte Leber mit gebratenem Golden Delicious, spanischer Soße und Trüffel-Ei 	20,00 €
<i>Foie a la plancha con golden braseada, salsa española y huevo trufado</i>	
Garnelen an Knoblauchöl 	17,00 €
<i>Gambas al ajillo</i>	
Sautierte Steinpilze mit Riesengarnelen 	14,00 €
<i>Salteado de boletus con langostinos</i>	
Gegrillte Garnelen 	18,00 €
<i>Gambas a la plancha</i>	
Spanferkelpralinés an Kartoffelpüree mit Jabugo-Schinken 	14,00 €
<i>Ferrero Rocher de cochinillo con parmentier de jabugo asado</i>	
Steinpilz-Risotto-Kügelchen mit leichter Käsesoße und geräuchertem Ibérico-Speck 	14,00 €
<i>Bolita de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocineta ibérica ahumada</i>	
Frittierte Riesengarnelen an Tomaten-Zwiebelgemüse mit Koriander 	15,00 €
<i>Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro</i>	



Salate





Gemischter Salat	9,00 €
<i>Ensalada mixta</i>	
Gartensalat	7,00 €
<i>Ensalada de La Huerta</i>	
Millefeuille von Tomaten und gegrillter Zucchini mit Pesto und Ziegenkäseflocken 	13,00 €
<i>Milhoja tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja</i>	
Seespinnensalat mit Riesengarnelen und Zitronenmayonnaise 	14,00 €
<i>Ensaladilla de Xangurro con langostinos y mahonesa cítrica</i>	
Salat mit mariniertem Schulterstück vom Iberischen Schwein an Himbeer-Vinaigrette 	13,00 €
<i>Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa</i>	
Thai-Salat mit gegrillten Riesengarnelen, Mangowürfeln und knuspriger Kartoffel 	14,00 €
<i>Ensalada Thai con langostinos a la plancha dados de mango y crujiente de patata</i>	
Salat mit eingelegtem Rebhuhn nach traditionellem Rezept mit etwas Quinoa 	14,00 €
<i>Ensalada de perdiz escabechada al estilo tradicional con toque de quinoa</i>	




Suppen



Kastilische Suppe  	6,00 €
<small>Sopa castellana</small>	
Weißer Bohnensuppe	9,00 €
<small>Judiones</small>	
Gazpacho auf andalusische Art	8,00 €
<small>Gazpacho (Andaluz)</small>	
Kürbis-Ingwer-Cremesuppe 	8,00 €
<small>Crema de calabaza y jengibre</small>	








Rund um den Kabeljau

Mit Kabeljau gefüllte Paprika, in jungem Knoblauch geschmort, serviert mit Spinat und Biskaya-Sauce     10,00 €
Pimientos rellenos de bacalao al ajillo y espinacas con salsa vizcaina

Panierte Kabeljau-Würfel, serviert auf pikantem Kartoffelstampf mit milder Salamisaucen    14,00 €
Taquitos de bacalao rebozado sobre patatas revolcona y salsa suave de longaniz



Kabeljau-Innereien mit Babytintenfischen in Marinera-Sauce   14,00 €
Callos de bacalao con chipirones a la marinera

Filetstück vom Kabeljau, mit Allioli überbacken, serviert mit roten Früchten    19,00 €
Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos


Rückenfilet vom Kabeljau mit Kirschsauce   19,00 €
Lomo de bacalao con salsa de Ciruelas Roja




Fischgerichte

Gegrillter Meerrabe auf Gemüsebett und Wakame-Algen mit Kokos-Kaisergranat-Soße   20,00 €
Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame, salsa de coco y cigalas


Überbackener Kabeljau an Beeren-Aioli  20,00 €
Lomo de rodaballo sobre tiras de tocino y cebolla frita acompañado con dados de mango y calabacín braseado

Wilder Wolfsbarsch mit Sojamayonnaise, eingelegter roter Zwiebel und kandierter Kartoffel   24,00 €
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada

Seehechtfilet mit Piquillo-Paprikas auf Pil-Pil-Art, feiner Wildspargelcreme und Tobiko-Fischrogen   20,00 €
Lomo de merluza con pilpil de piquillos, crema fina de trigueros y huevos tobiko






Fleischgerichte



Spanferkelbraten von Qualitätsmarke  20,00 €
Cochinillo asado marca de garantía



Lammbraten 42,00 €
Cordero asado



Kleine gegrillte Koteletts vom Milchlamm 19,00 €
Chuletillas de lechal a la plancha


Gegrillte Lende vom Zicklein mit Pfeffersoße und Beilage   18,00 €
Lomo de choto a la plancha con salsa a la pimienta y guarnición

Filet vom Zicklein an Lebersoße  23,00 €
Solomillo de choto con salsa foie

Kalbsbäckchen mit cremigem Kartoffelpüree, knuspriger Zwiebel und Karotten   18,00 €
Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujientes y zanahoria

Secreto vom Iberischen Schwein mit Füllung aus gereiftem Käse und in Rum und Portwein eingelegten Paprikaschoten   19,00 €
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa Oporto

Rindercarpaccio mit Flocken von gereiftem Espirido-Käse, Pinienkernen und dem besten Picual-Olivenöl der Welt   17,00 €
Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirido, piñones y el mejor aceite picual del mundo

Gegrilltes Fleisch vom Iberischen Schwein mit saisonaler Pilzsoße und Kartoffel-Bacon-Pastete  17,00 €
Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón

Spanferkel, vom Knochen abgelöst, serviert auf eingemachtem Apfel, Zwiebeln und Süßkartoffel-Parmentier 18,00 €
Deshuesado de cochinillo sobre manzana confitada, cebolla y parmentia de boniato



Desserts unseres Konditors

Quarkflan mit Sahne und Eis..... 6,00 €
Flan de queso con nata y helado



Schokoladenbrownie mit Joghurtschaum, Himbeerchips und Vanilleeis..... 6,50 €
Brownie de chocolate, espuma de yogur, chips de frambuesas y helado de vainilla



Apfelmuchen mit Kokos-Crumble und belgischem Cookie-Eis..... 6,50 €
Tarta de manzana con crumble de coco y helado de galleta belga



Schokoladen-Coulant mit Haselnusskern und Baiser-Milcheis..... 6,50 €
Coulant de chocolate con corazón de avellanas y helado de leche merengada



Tiramisu-Becher mit Cookie-Eis..... 6,50 €
Copa de tiramisu con helado de galleta



Karamellierter Armer Ritter mit Apfel-Chutney und Mandarineneis..... 6,50 €
Torrija caramelizada con chutney de manzana y helado de mandarina



Cremiger Joghurtbecher auf roten Früchten und mit Schokoladenflocken..... 6,00 €
Copa de yogur cremoso sobre frutos rojos y escamas de chocolate



Hausgemachter Flan mit Sahne und Turrón-Eis..... 6,00 €
Flan casero con nata y helado de turrón



Cremiger Milchreis..... 5,50 €
Arroz con leche cremoso



Käsekuchen mit Waldfrüchten und Veilcheneis..... 6,00 €
Tarta de queso con frutas del bosque y helado de violetas



Glasbecher aus La Granja mit Mousse von Passionsfrucht und weißer Schokolade, Erdbeerstückchen und Ananas-Limetten-Sorbet..... 6,50 €
Cristal de La Granja relleno de mousse de fruta de la pasión y chocolate blanco, fresas rotas y sorbete de piña y lima



Drei-Schokoladentorte mit Toffeecreme und Eis..... 6,50 €
Tarta tres chocolates, crema de Toffee y helado



Eisauswahl..... 5,50 €
Surtido de helados



Sorbetauswahl..... 6,00 €
Sorbete al gusto



Um unsere Gäste über mögliche Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten zu informieren, weisen wir auf die möglichen allergischen Reaktionen in Bezug auf unsere Gerichte hin. Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder einer Unverträglichkeit an unser Personal.