

Menu typique ségovien

(Entrées au choix)

Soupe castillane

Sopa Castellana



Haricots blancs de Soissons de la ferme

Judiones de La Granja

Salade du potager

Ensalada de la Huerta

Gaspacho (andalou)

Gaspacho (Andaluz)

(Plats principaux au choix)



Cochon de lait rôti de Ségovie

Marque de garantie

Cochinitillo asado de Segovia Marca de Garantía

Cabillaud accompagné d'une sauce aux pruneaux

Bacalao con salsa de Ciruelas

1/4 d'agneau de lait

(Minimum 2 personnes, supplément d'1 € par personne)

1/4 de Cordero Lechal

Dessert

Punch ségovien

Ponche Segoviano



Riz au lait

Arroz con leche



Crème aux œufs

Flan de huevo



Coupe yaourt

Copa yogur



Pain, eau, vin Ribera Duero (Ségovie), Bière

Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia), Cerveza

28 €

Menu affaires

Du lundi au vendredi, excepté jours fériés.

Déjeuner uniquement

(Entrées au choix)

Œufs cassés à la viande hachée

Huevos rotos con picadillo

Croquettes variées

Croquetas variadas



Haricots blancs de Soissons

Judiones

Gaspacho (andalou)

Gaspacho (Andaluz)

(Pour poursuivre)

Velouté de saison

Crema de temporada

Salade de saison

Ensalada de temporada

(Plats principaux au choix)

Entrecôte et sa garniture

Entrecot con guarnición

Saumon accompagné d'une sauce à la noix de coco

Salmón con salsa de coco

Dessert

Punch ségovien

(Ponche Segoviano)



Cheesecake

(Tarta de queso)



Glaces (Helados)




Pain, eau, vin Ribera Duero (Ségovie), Bière

Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia), Cerveza

20 €

Menu végétarien

Salade d'épinards, asperges vertes
et blanches au vinaigre de pistaches 

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



Velouté de potiron et gingembre à la poudre de maïs grillé  

Crema de calabaza y gengibre con polvo de kikos

Risotto cèpes et légumes

Risotto de boletus con verduras

Tarte tatin accompagnée d'un crumble de coco

et d'une boule de glace aux spéculoos   

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

Pain, eau et vin

Pan, agua y vino

30 €



Menu sans gluten

Salade de presa ibérique

Ensalada de Presa Ibérica


Risotto cèpe et foie

Risotto de boletus y foie

Filet de chevreau grillé, sauce au poivre et garnitur 

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

OU

Turbot sur lanières de bacon et oignon frit
accompagné de dés de mangue et de courgette braisée 

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

Coulant de chocolat cœur de noisettes
et boule de glace au lait meringué   

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

Pain, eau et vin

Pan, agua y vino






30 €

Entrées






Croquettes aux épinards, perle de mozzarella 	9,00 €
<i>Croquetas de espinacas con perla de mozzarella</i>	
Croquettes au saumon et cabillaud 	9,00 €
<i>Croquetas de salmón y bacalao</i>	
Croquettes aux cèpes 	9,00 €
<i>Croqueta de boletus</i>	
Œufs cassés fermiers à la viande hachée 	10,00 €
<i>Huevos rotos de corral con picadillo</i>	
Œufs cassés fermiers, copeaux de jambon ibérique 	11,00 €
<i>Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico</i>	
Omelette « gabarreros » (cèpes, cabillaud et pignons) 	8,00 €
<i>Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao y piñones)</i>	
Timbale de ris aux légumes croquants 	16,00 €
<i>Timbal de mollejas con verduras crujientes</i>	
Jambon ibérique de bellota	22,00 €
<i>Jamón ibérico de bellota</i>	
Tempura de légumes accompagnée d'une variété d'aïolis 	12,00 €
<i>Tempura de verduras con variedad ali-olis</i>	
Boudin de Cantimpalos frit 	9,00 €
<i>Morcilla de Cantimpalos frita</i>	
Jambon serrano de Ségovie	10,00 €
<i>Jamón serrano de Segovia</i>	
Fromage de brebis de Ségovie 	9,00 €
<i>Queso de oveja de Segovia</i>	
Mijoté de chorizo	9,00 €
<i>Chorizo de la olla</i>	
Artichauts sur crème d'ail blanc et chips de cabillaud	14,00 €
<i>Alcachofas sobre crema de ajo blanco y chips de bacalao</i>	
Anchois au piment de piquillo 	18,00 €
<i>Anchoas con pimientos de piquillo</i>	
Foie grillé aux pommes braisées, sauce espagnole et œuf à la truffe 	20,00 €
<i>Foie a la plancha con golden braseada, salsa española y huevo trufado</i>	
Crevettes à l'ail 	17,00 €
<i>Gambas al ajillo</i>	
Poêlé de cèpes aux gambas 	14,00 €
<i>Salteado de boletus con langostinos</i>	
Crevettes grillées 	18,00 €
<i>Gambas a la plancha</i>	
Ferrero Rocher de cochon de lait accompagné d'un Parmentier de jambon de jabugo grillé 	14,00 €
<i>Ferrero Rocher de cochinillo con parmentier de jabugo asado</i>	
Boulette de risotto aux cèpes et foie accompagnée d'une sauce légère au fromage et bacon ibérique fumé 	14,00 €
<i>Bolita de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocíneta ibérica ahumada</i>	
Crevettes frites accompagnées d'une oignonade de tomates et coriandre 	15,00 €
<i>Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro</i>	



Salade















Salade composée	9,00 €
<i>Ensalada mixta</i>	
Salade du potager	7,00 €
<i>Ensalada de La Huerta</i>	
Millefeuille recouvert de tomates et courgettes grillées, accompagné d'une sauce au pesto et de copeaux de fromage de brebi 	13,00 €
<i>Milhoja tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja</i>	
Salade de Txangurro aux gambas et mayonnaise aux agrumes 	14,00 €
<i>Ensaladilla de Xangurro con langostinos y mahonesa cítrica</i>	
Salade de presa ibérique (morceau de la longe de porc) marinée accompagnée d'une vinaigrette de frambois 	13,00 €
<i>Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa</i>	
Salade thaï aux gambas grillées, dés de mangue et croustillant de pomme de terre 	14,00 €
<i>Ensalada Thai con langostinos a la plancha dados de mango y crujiente de patata</i>	
Salade de perdrix en escabèche à la mode traditionnelle relevée d'une touche de quinoa 	14,00 €
<i>Ensalada de perdiz escabechada al estilo tradicional con un toque de quinoa</i>	

Soupes et plats traditionnels

Soupe castillane  	6,00 €
Sopa castellana	
Haricots blancs de Soissons 	9,00 €
Judiones	
Gazpacho (andalou) 	8,00 €
Gazpacho (andaluz))	
Velouté de potiron et gingembre 	8,00 €
Crema de calabaza y jengibre	










Menu Tout Morue













Poivrons farcis de morue à l'ail et épinards à la sauce biscayenne    	10,00 €
Pimientos rellenos de bacalao al ajillo y espinacas con salsa vizcaina	
Dés panés de morue sur des pommes de terre écrasées servis avec une sauce douce à la saucisse   	14,00 €
Taquitos de bacalao rebozado sobre patatas revolcona y salsa suave de longaniza	
Tripes de morue aux calmars à la sauce marinière  	14,00 €
Callos de bacalao con chipirones a la marinera	
Suprême de morue gratiné à la sauce ali-oli et aux fruits rouges   	19,00 €
Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos	
Filet de morue à la sauce aux prunes rouges  	19,00 €
Lomo de bacalao con salsa de Ciruelas Roja	



Poissons

Maigre grillé sur lit de légumes, algues wakame, sauce coco et langoustine  	20,00 €
Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame, salsa de coco y cigalas	
Gratin de cabillaud à l'aïoli de fruits rouges 	20,00 €
Lomo de rodaballo sobre tiras de tocineta y cebolla frita acompañado con dados de mango y calabacín braseado	
Dos de turbot sur lanières de bacon et oignon frit accompagné de dés de mangue et de courgette braisé  	24,00 €
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada	
Cassolette de morue aux moules et aux artichauts  	20,00 €
Merluza a la cazuela con mejillones y alcachofas	

Viandes

Cochon de lait rôti marque de garantie 	20,00 €
Cochinillo asado marca de garantía	
Agneau de lait rôti 	42,00 €
Cordero asado	
Côtelettes d'agneau grillées	19,00 €
Chuletillas de lechal a la plancha	
Filet de chevreau grillé, sauce au poivre et garniture  	18,00 €
Lomo de choto a la plancha con salsa a la pimienta y guarnición	
Steak de chevreau, sauce au foie 	23,00 €
Solomillo de choto con salsa foie	
Joue de bœuf accompagnée d'une purée de pommes de terre crémeuse, échalotes croustillantes et carottes  	18,00 €
Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujientes y zanahoria	
Secreto ibérique garni de fromage affiné, poivrons au rhum et sauce au Porto  	19,00 €
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa Oporto	
Carpaccio de bœuf, accompagné de copeaux de fromage d'Espirido affiné, de pignons et de la meilleure huile d'olive picual du monde  	17,00 €
Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirido, piñones y el mejor aceite picual del mundo	
Viande de porc ibérique grillée, sauce aux cèpes de saison et terrine de pommes de terre et bacon 	17,00 €
Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón	
Cochon de lait désossé sur pommes confites, oignons et parmentier de patates douces	18,00 €
Deshuesado de cochinillo sobre manzana confitada, cebolla y parmentia de boniato	



Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Arachides



Soja



Lactose



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Graines de sésame



E-X

Anhydride sulfureux et sulfites



Mollusques



Graines de lupin

Desserts de notre chef pâtissier

Cheesecake, chantilly et boule de glace 6,00 €

Flan de queso con nata y helado



Œufs Lactose

Brownie au chocolat, mousse de yaourt, chips de framboises et boule de glace à la vanille 6,50 €

Brownie de chocolate, espuma de yogur, chips de frambuesas y helado de vainilla



Fruits à coque Œufs Gluten Lactose

Tarte aux pommes accompagnée d'un crumble de coco et d'une boule de glace aux spéculoos 6,50 €

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



Œufs Gluten Lactose

Coulant de chocolat cœur de noisettes et boule de glace au lait meringué 6,50 €

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



Fruits à coque Œufs Lactose

Coupe de tiramisu accompagnée d'une boule de glace au biscuit 6,50 €

Copa de tiramisu con helado de galleta



Fruits à coque Œufs Gluten Lactose

CPain perdu caramélisé, chutney de pommes et boule de glace à la mandarine 6,50 €

Torrija caramelizada con chutney de manzana y helado de mandarina



Œufs Gluten Lactose

Coupe de yaourt crémeux sur lit de fruits rouges et copeaux de chocolat 6,00 €

Copa de yogur cremoso sobre frutos rojos y escamas de chocolate



Fruits à coque Œufs Lactose

Flan maison, chantilly et boule de glace au nougat € 6,00

Flan casero con nata y helado de turrón



Lactose

Riz au lait crémeux 5,50 €

Arroz con leche cremoso



Lactose

Cheesecake aux fruits des bois, boule de glace à la violette 6,00 €

Tarta de queso con frutas del bosque y helado de violetas



Œufs Gluten Lactose

Coupe de la fabrique royale de cristal de la Granja remplie de mousse fruits de la passion et chocolat blanc, fraises écrasées et sorbet ananas et citron vert 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



Œufs Lactose

Tarte aux trois chocolats, crème de caramel et boule de glace 6,50 €

Tarta tres chocolates, crema de Toffee y helado



Œufs Lactose

Assortiment de glaces 5,50 €

Surtido de helados



Œufs Lactose

Sorbet au choix 6,00 €

Sorbete al gusto



Œufs Lactose

Dans le souci d'informer nos clients quant aux éventuelles allergies et intolérances à nos ingrédients, y compris le lien entre nos plats et une éventuelle réaction allergique, nous recommandons de consulter notre personnel en cas de doute ou d'intolérance.