

# 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

Gazpacho (traditional Andalusian recipe)  
Gazpacho (andaluz)

(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

Gazpacho (traditional Andalusian recipe)  
Gazpacho (andaluz)

(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 €




# 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




Salad with Iberian pork shoulder  
Ensalada de Presa ibérica

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 €

## Starters


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











## Salads

Mixed Salad	€ 9,00
<i>Ensalada mixta</i>	
Garden Salad	€ 7,00
<i>Ensalada de La Huerta</i>	
Grilled tomato and courgette mille-feuille with pesto and sheep's cheese shavings 	€ 13,00
<i>Milhoja tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja</i>	
Spider crab salad with king prawns and citrus mayonnaise 	€ 14,00
<i>Ensaladilla de Xangurro con langostinos y mahonesa cítrica</i>	
Marinated pork salad with raspberry vinaigrette 	€ 13,00
<i>Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa</i>	
Thai salad with grilled king prawns, chunks of mango and crispy potato 	€ 14,00
<i>Ensalada Thai con langostinos a la plancha dados de mango y crujiente de patata</i>	
Peppers stuffed with cod in a garlic sauce and spinach with Basque-style sauce 	€ 14,00
<i>Ensalada Perdiz escabechada al estilo tradicional con un toque de quinoa</i>	

# Soups, casseroles and stews

Castilian garlic soup   ..... Sopa castellana	€ 6,00
Judiones (jumbo beans) ..... Judiones	€ 9,00
Gazpacho (seasonal) ..... Gazpacho (según temporada)	€ 8,00
Creamed pumpkin and ginger  ..... Crema de calabaza y jengibre	€ 8,00











## All about Cod

Battered cod cubes over mashed potatoes with pork and paprika and a mild Longaniza sauce     ..... Pimientos rellenos de bacalao al ajillo y espinacas con salsa vizcaina	€ 10,00
Battered cod cubes over mashed potatoes with pork and paprika and a mild Longaniza sauce    ..... Taquitos de bacalao rebozado sobre patatas revolcona y salsa suave de longaniza	€ 14,00
Cod tripe with baby cuttlefish a la marinera (tomato and onion sauce)   ..... Callos de bacalao con chipirones a la marinera	€ 14,00
Cod supreme au gratin with alioli garlic dressing and red berries    ..... Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos	€ 19,00
Cod loin with plum sauce   ..... Lomo de bacalao con salsa de Ciruelas Roja	€ 19,00

## Fish

Grilled sea bass on a bed of vegetables, wakame seaweed, coconut sauce and langoustines   ..... Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame, salsa de coco y cigalas	€ 20,00
Cod au gratin in a red berry aioli  ..... Lomo de rodaballo sobre tiras de tocineta y cebolla frita acompañado con dados de mango y calabacín braseado	€ 20,00
Wild sea bass with soya mayonnaise, pickled red onion and potato confit   ..... Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada	€ 24,00
Hake stew with mussels and artichokes   ..... Merluza a la cazuela con mejillones y alcachofas	€ 20,00

## Viandes

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



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Peanuts



Soy



Dairy



Nuts



Celery



Mustard



Sesame seeds



Sulphur dioxide and sulphites



Shellfish



Lupin beans

# Homemade Desserts

**Creamy cheese crème caramel with cream and ice cream** ..... € 6,00  
 Flan de queso con nata y helado



**Chocolate brownie with yoghurt foam, raspberry chips and vanilla ice cream** ..... € 6,50  
 Brownie de chocolate, espuma de yogur, chips de frambuesas y helado de vainilla



**Apple pie with coconut crumble and Belgian biscuit ice cream** ..... € 6,50  
 Tarta de manzana con crumble de coco y helado de galleta belga



**Chocolate coulant with a hazelnut centre and namon milkshake ice cream** ..... cin- € 6,50  
 Coulant de chocolate con corazón de avellanas y helado de leche merengada



**Tiramisu with biscuit ice cream** ..... € 6,50  
 Copa de tiramisú con helado de galleta



**Caramelised Torrija (French toast) with apple chutney and mandarin ice cream** ..... € 6,50  
 Torrija caramelizada con chutney de manzana y helado de mandarina



**Creamy yoghurt with red berries and flaked chocolate** ..... € 6,00  
 Copa de yogur cremoso sobre frutos rojos y escamas de chocolate



**Homemade crème caramel with cream and nougat ice cream** ..... € 6,00  
 Flan casero con nata y helado de turrón



**Creamy rice pudding** ..... € 5,50  
 Arroz con leche cremoso



**Cheesecake with fruits of the forest and violet ice cream** ..... € 6,00  
 Tarta de queso con frutas del bosque y helado de violetas



**La Granja crystal glass filed with passion fruit and white chocolate mousse, pieces of strawberry, and a pineapple and lime 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



**Three chocolate cake, toffee cream and ice cream** € 6,50  
 Tarta tres chocolates, crema de Toffee y helado



**Selection of ice creams** ..... € 5,50  
 Surtido de helados



**Choice of sorbet** ..... € 6,00  
 Sorbete al gusto



To inform our clients of possible allergies and intolerances resulting from our dishes, we have included the relationship between our dishes and possible allergic reactions. Please feel free to speak to our staff about any doubt or intolerance you may have.