

セゴビア名物メニュー

(一皿目 お好きな一品をお選びください)

カスティーリャ風スープ  
Sopa Castellana

大白いんげん豆のラ・グランハ風煮込み
Judiones de La Granja

野菜畑のサラダ
Ensalada de la Huerta

ガスパチョ (アンダルシア風)
Gazpacho (andaluz)



(二皿目 お好きな一品をお選びください)

セゴビア名物子豚の丸焼き 保証マーク付き
Cochinillo asado de Segovia Marca de Garantía

タラのプルーンソース添え 
Bacalao con salsa de Ciruelas

ベビーラム (クォーターカット)
(2名様から承ります。追加料金 お一人様あたり1ユーロ)
1/4 de Cordero Lechal

デザート

ゴビア風ケーキ “ポンチェ・セゴビアーノ”    
Ponche Segoviano

ライスプディング “アロス・コン・レチェ” 
Arroz con leche

カスタードプリン   ヨーグルト 
Flan de huevo Copa yogur

パン、水、リベラ・デル・ドウエロ (セゴビア) 産ワイン ビール
Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia), Cerveza

28ユーロ

エグゼクティブメニュー

月曜日から金曜日。ただし祝日は除きます
ランチのみ

(一皿目 お好きな一品をお選びください)

目玉焼きの肉そぼろ添え 
Huevos rotos con picadillo

クリームコロッケの盛り合わせ  
Croquetas variadas

大白いんげん豆の煮込み
Judiones


ガスパチョ (アンダルシア風)
Gazpacho (andaluz)

(もう一品お選びください)

季節のポタージュ
Crema de temporada





季節のサラダ
Ensalada de temporada

(二皿目 お好きな一品をお選びください)

リブローズステーキと付け合わせ 
Entrecot con guarnición

サーモンのココナッツソース添え
Salmón con salsa de coco


デザート

セゴビア風ケーキ “ポンチェ・セゴビアーノ”    
(Ponche Segoviano)

チーズケーキ (Tarta de queso)    アイスクリーム (Helados)  
パン、水、リベラ・デル・ドウエロ (セゴビア) 産ワイン ビール
Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia), Cerveza



20ユーロ

ベジタリアンメニュー

グリーンアスパラガス&ホワイトアスパラガス入り
ホウレン草のサラダ ピスタチオのドレッシング添え 
Ensalada de espinacas, espárragos verdes y blancos con vinagreta de pistachos

かぼちゃと生姜のポタージュ ローストコーンパウダー添え  
Crema de calabaza y gengibre con polvo de kikos

野菜入りポルチーニのリゾット
Risotto de boletus con verduras

タルタ・タタンのココナッツクランブルと
ベルギークッキー添え   
Tarta de manzana invertida con crumble de coco y helado de galleta belga

パン、水、ワイン
Pan, agua y vino

30ユーロ




グルテンフリーメニュー




イベリコ豚肩ロースのサラダ
Ensalada de Presa Ibérica

ポルチーニとフォアグラのリゾット
Risotto de boletus y foie

仔山羊ロースの鉄板焼き ペPPERクリームソースと
付け合わせ 
Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición

または



















イシビラメのベーコンとフライドオニオン重ね
マンゴーとズッキーニの炭火焼き添え 
Rodaballo sobre tiras de tocineta y cebolla frita
acompañado de dados de mango y calabacín braseado

ヘーゼルナッツのクーラン・ショコラ&
レモンとメレンゲ入りミルク “レチェメレンガーダ” の
アイスクリーム   
Coulant de chocolate con corazón de avellanas
y helado de leche merengada










パン、水、ワイン
Pan, agua y vino

30ユーロ

前菜

ほうれん草のクリームコロッケ モッツアレラチーズパール添え   	€ 9,00
Croquetas de espinacas con perla de mozzarella	
サーモンとタラのコロッケ    	€ 9,00
Croquetas de salmón y bacalao	
ポルチーニコロッケ   	€ 9,00
Croqueta de boletus	
地鶏卵の目玉焼き 肉そぼろ添え 	€ 10,00
Huevos rotos de corral con picadillo	
地鶏卵の目玉焼き ハモンイベリコのフレーク添え 	€ 11,00
Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico	
薪職人“ガバレロス”のスクランブルエッグ（ポルチーニ、 タラ、松の実）   	€ 8,00
Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao y piñones)	
砂肝のタンバル仕立て クリスピー野菜添え 	€ 16,00
Timbal de mollejas con verduras crujientes	
ハモンイベリコ・デ・ベジョタ	€ 22,00
Jamón ibérico de bellota	
野菜の天ぷら アリオリソース各種添え  	€ 12,00
Tempura de verduras con variedad ali-olis	
カンティンパロス産血入り腸詰“モルシージャ”の素揚げ 	€ 9,00
Morcilla de Cantimpalos frita	
セゴビア産ハモン・セラーノ	€ 10,00
Jamón serrano de Segovia	
パプリカ入り腸詰“チョリソ”の鍋焼き 	€ 9,00
Queso de oveja de Segovia	
アーティチョークの花仕立て、“アホ・ブランコ”クリー パプリカ入り腸詰“チョリソ”の鍋焼き	€ 9,00
Chorizo de la olla	
アーティチョークの花仕立て、“アホ・ブランコ”クリー ムとタラのチップス重ね  	€ 14,00
Alcachofas sobre crema de ajo blanco y chips de bacalao	
アンチョビーの赤ピーマン添え 	€ 18,00
Anchoas con pimientos de piquillo	
フォアグラの鉄板焼き ゴールデンデリシャスリンゴの炭火焼き、 スペイン風ソースとトリュフ入りエッグ添え  	€ 20,00
Foie a la plancha con golden braseada, salsa española y huevo trufado	
エビのアヒージョ 	€ 17,00
Gambas al ajillo	
ポルチーニとエビのソテー  	€ 14,00
Salteado de boletus con langostinos	
エビの鉄板焼き 	€ 18,00
Gambas a la plancha	
仔豚のフェレロ・ロシェ仕立て ハブーゴ産生ハムのパル マンティエ添え   	€ 14,00
Ferrero Rocher de cochinitillo con parmentier de jabugo asado	
ポルチーニとフォアグラのリゾット・ボール あっさりチーズソースとイベ リコ豚のスモークベーコンの添え   	€ 14,00
Bolita de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocineta ibérica ahumada	
エビフライ トマトとパクチーのオニオン漬け添え 	€ 15,00
Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro	

サラダ












ミックスサラダ	€ 9,00
Ensalada mixta	
野菜畑のサラダ	€ 7,00
Ensalada de La Huerta	
トマトとズッキーニの鉄板焼きミルフィーユ バジルソースと羊乳チーズの フレーク添え  	€ 13,00
Milhoja tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja	
“チャングロ”蟹とエビのシトラスマヨネーズ和えサラダ   	€ 14,00
Ensaladilla de Xangurro con langostinos y mahonesa cítrica	
イベリコ豚“presa”のエスカビッシュサラダ ラズベリー ドレッシング添え 	€ 13,00
Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa	
タイ風サラダ エビの鉄板焼きとマンゴ、クリスピー ポテト入り  	€ 14,00
Ensalada Thai con langostinos a la plancha dados de mango y crujiente de patata	
田舎風ヤマウズラのエスカベッシュサラダ、キヌア入り 	€ 14,00
Ensalada de Perdiz escabechada al estilo tradicional con un toque de quinoa	

使用している食材で食物アレルギーおよび食物不耐性を引き起こす可能性のあるものについて、お客様にお知らせするために表示しています。当店の料理と起こり得るアレルギー症状との関連リストもご用意しています。不明な点や不耐性についてスタッフまでご相談いただくようお願いします








スープ&ポタージュ

カスティーリャ風スープ  	€ 6,00
Sopa castellana	
大白いんげん豆の煮込み	€ 9,00
Judiones	
ガスパチョ (季節限定)	€ 8,00
Gazpacho (según temporada)	
かぼちゃと生姜のポタージュ 	€ 8,00
Crema de calabaza y jengibre	












タラづくし

赤ピーマンのタラのアヒージョとほうれん草詰め ビスカイナソース (干し赤ピーマンと赤玉ねぎのソース)    	€ 10,00
Pimientos rellenos de bacalao al ajillo y espinacas con salsa vizcaina	
タラのフライとマッシュポテト ロンガニサソーセージのソース	€ 14,00
Taquitos de bacalao rebozado sobre patatas revolcona y salsa suave de longaniza	
タラの浮袋とホタルイカの漁師風煮込み   	€ 14,00
Callos de bacalao con chipirones a la marinera	
タラのグラタン アリオリソースと季節の赤い果実  	€ 19,00
Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos	
タラのステーキとプラムのソース  	€ 19,00
Lomo bacalao con salsa de Ciruelas Rojas	

魚料理

ニベの鉄板焼きの野菜重ね ワカメ、ココナッツとアカザエビの ソース添え  	€ 20,00
Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame, salsa de coco y cigalas	
タラのベリーフルーツ入りアリオリソースグラン 	€ 20,00
Lomo de rodaballo sobre tiras de tocineta y cebolla frita acompañado con dados de mango y calabacín braseado	
天然スズキのソイマヨネーズ、レッドオニオンピクルスと ポテトコンフィ添え  	€ 24,00
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada	
メルルーサ・ムール貝・アーティチョークのキャセロール煮込み  	€ 20,00
Merluza a la cazuela con mejillones y alcahofas	

肉料理

子豚の丸焼き 保証マーク付き 	€ 20,00
Cochinillo asado marca de garantía	
ローストラム	€ 42,00
Cordero asado	
ベビーラムチョップび鉄板焼き	€ 19,00
Chuletillas de lechal a la plancha	
仔山羊のロースの鉄板焼き ペPPERクリームソースと付け合わせ  	€ 18,00
Lomo de choto a la plancha con salsa a la pimienta y guarnición	
仔山羊のヒレステーキ フォアグラソース添え 	€ 23,00
Solomillo de choto son salsa foie	
仔牛ホホ肉のクリーミーマッシュポテト、クリスピーオニオン、 ニンジン添え  	€ 18,00
Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujientes y zanahoria	
Sイベリコ豚セクレトの熟成チーズ詰め ピーマンのラム風味と ポートワインソース添え  	€ 19,00
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa Oporto	
ビーフカルパッチョ エスピルド産熟成チーズのフレーク、 松の実、世界一のピクアル種オリーブオイル添え  	€ 17,00
Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirido, piñones y el mejor aceite picual del mundo	
イベリコ豚の鉄板焼き 季節のキノコソース、ポテトと ベーコンのタルト仕立て添え 	€ 17,00
Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón	
子豚・リンゴのコンフィチュール・玉ねぎのシェパーズパイ (ジャガイモの代わりにサツマイモ使)	€ 18,00
Deshuesado de cochinillo sobre manzana confitada, cebolla y parmentia de boniato	



グルテン

甲殻類

卵

魚

落花生

大豆

乳

ナッツ類

セロリ

マスタード

ごま

E-X

軟体類

ルピナス豆

硫黄および亜硫酸塩

当店パティシエのデザート

チーズプリン 生クリーム&アイスクリーム添え € 6,00

Flan de queso con nata y helado



チョコレートブラウニー、ヨーグルトムース、ラズベリー
チップ、バニラアイス € 6,50

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



アップルタルト ココナッツクランブル&ベルギークッ
キーアイスクリーム添え € 6,50

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



ヘーゼルナッツのクーラン・ショコラ&レモン
とメレンゲ入りミルク “レチェメレンガーダ”
のアイスクリーム € 6,50

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



カップティラミス クッキーアイスクリーム添え € 6,50

Copa de tiramisú con helado de galleta



キャラメルフレンチトースト “トリハ” リンゴチャツ
ネ&マンダリンオレンジアイスクリーム添え € 6,50

Torrija caramelizada con chutney de manzana y helado de mandarina



クリーミーヨーグルトとベリーフルーツのフレークチョコ
レート添えデザート € 6,00

Copa de yogur cremoso sobre frutos rojos y escamas de chocolate



自家製プリン 生クリーム&ヌガー
アイスクリーム添え € 6,00

Flan casero con nata y helado de turrón



クリーミーライスプディング € 5,50

Arroz con leche cremoso



チーズケーキ 森のベリーフルーツ&すみれのアイスク
リーム添え € 6,00

Tarta de queso con frutas del bosque y helado de violetas



パッションフルーツとホワイトチョコレートのムース、
イチゴ、パイナップルとライムのシャーベット入りラ・
グランハのクリスタルデザート € 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



チョコレートケーキ トフィクリー
ム&アイスクリーム 6,50 €

Tarta tres chocolates, crema de Toffee y helado



アイスクリーム各種 € 5,50

Surtido de helados



お好みのシャーベット € 6,00

Sorbete al gusto



使用している食材で食物アレルギーおよび食物不耐性を引き起こす可能性のあるものにつき、お客様にお知らせするために、当店の料理とアレルギー症状との関連も併記しています。また、不明な点や不耐性についてスタッフまでご相談いただくようお願いします。