

Menú Vegetariano

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

Crema de calabaza y gengibre con polvo de kikos 🌿 🥥

Risotto de boletus con verduras 🍄

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

Pan, agua y vino

30 €



Menú sin gluten

Ensalada de Presa Ibérico

Risotto de boletus y foie

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

o

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

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

Pan, agua y vino

30 €

Menú Típico Segoviano

(Primeros a elegir)

Sopa Castellana 🌿 🍲

Judiones de La Granja

Ensalada de la Huerta

Gazpacho (Andaluz)

(Segundos a elegir)

Cochinillo asado de Segovia



Marca de Garantía

Bacalao con salsa de Ciruelas 🐟

1/4 de Cordero Lechal

(mínimo 2 pax, suplemento 1€ por persona)

Postre

Ponche Segoviano 🌿 🍷 🍷 🍷 Arroz con leche 🍌

Flan de huevo 🍌 🍷 Copa yogur 🍷

Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia)

Cerveza

28 €

Menú Ejecutivo de lunes a viernes, excepto festivos. Solo almuerzo

(Primeros a elegir)

Huevos rotos con picadillo 🍳 🍳

Croquetas variadas 🍌 🍌

Judiones

Gazpacho (Andaluz)

(Seguimos)

Crema de temporada

Ensalada de temporada

(Segundos a elegir)

Entrecot con guarnición

Salmón con salsa de coco 🐟

Postre

Ponche Segoviano 🌿 🍷 🍷 🍷 Tarta de queso 🌿 🍌 🍌




















Helados 🍌 🍷

Pan, Agua, Vino Ribera Duero (Segovia)

Cerveza






20 €

Entrantes



Croquetas de espinacas con perla de mozarella 	9,00 €
Croquetas de salmón y bacalao 	9,00 €
Croqueta de boletus 	9,00 €
Huevos rotos de corral con picadillo 	10,00 €
Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico 	11,00 €
Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao y piñones) 	9,00 €
Timbal de mollejas con verduras crujientes 	16,00 €
Jamón ibérico de bellota	22,00 €
Tempura de verduras con variedad ali-olis 	12,00 €
Morcilla de Cantimpalos frita 	9,00 €
Jamón serrano de Segovia	10,00 €
Queso de oveja de Segovia 	9,00 €
Chorizo de la olla	9,00 €
Alcachofas sobre crema de ajo blanco y chips de bacalao 	14,00 €
Anchoas con pimientos de piquillo 	18,00 €
Foie a la plancha con golden braseada, salsa española y huevo trufado 	20,00 €
Gambas al ajillo 	17,00 €
Salteado de boletus con langostinos 	14,00 €
Gambas a la plancha 	18,00 €
Ferrero Rocher de cochinillo con parmentier de jabugo asado 	14,00 €
Bolita de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocineta ibérica ahumada 	14,00 €
Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro 	15,00 €



Ensaladas






Ensalada mixta	9,00 €
Ensalada de La Huerta	7,00 €
Milhoja tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja 	13,00 €
Ensaladilla de Xangurro con langostinos y mahonesa cítrica 	14,00 €
Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa 	13,00 €
Ensalada Thai con langostinos a la plancha dados de mango y crujiente de patata 	14,00 €
Ensalada de Perdiz escabechada al estilo tradicional con un toque de quinoa 	14,00 €

Sopas y plato cuchara

Sopa castellana 	6,00 €
Judiones	9,00 €
Gazpacho (andaluz)	8,00 €
Crema de calabaza y jengibre 	8,00 €









Todo Bacalao

Pimientos rellenos de bacalao al ajillo y espinacas con salsa vizcaina 	10,00 €
Taquitos de bacalao rebozado sobre patatas revolcona y salsa suave de longaniza 	14,00 €
Callos de bacalao con chipirones a la marinera 	14,00 €
Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos 	19,00 €
Lomo bacalao con salsa de Ciruelas Rojas 	19,00 €











Pescados

Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame, salsa de coco 	20,00 €
Lomo de bacalao con salsa de ciruelas rojas 	19,00 €
Bacalao gratinado en alioli de frutos rojos 	19,00 €
Lomo de rodaballo sobre tiras de tocineta y cebolla frita acompañado con dados de mango y calabacín braseado 	20,00 €
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada 	24,00 €
Merluza a la cazuela con mejillones y alcachofas 	20,00 €



Carnes y Asados

Cochinillo asado marca de garantía 	20,00 €
Cordero asado 1/4 (dos personas) 	42,00 €
Chuletillas de lechal a la plancha	19,00 €
Lomo de choto a la plancha con salsa a la pimienta y guarnición 	18,00 €
Solomillo de choto son salsa foie 	23,00 €
Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujientes y zanahoria 	18,00 €
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa Oporto 	19,00 €
Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirido, piñones y el mejor aceite picual del mundo 	17,00 €
Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón 	17,00 €
Deshuesado de cochinillo sobre manzana confitada, cebolla y parmentier de boniato	18,00 €