

## Menú Vegetariano

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

Crema de calabaza y jengibre con polvo de kikos 🌱 🌱

Risotto de boletus con verduras 🌱

Copa de yogurt con frutos rojos y virutas de chocolate 🌱

Pan, agua y vino

30€

T A B E R N A  
R E S T A U R A N T E  
C A Z A B E S  
A C U E D U C T O

## Menú sin gluten

Ensalada de presa ibérica

Risotto de boletus y foie

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

Rodaballo sobre tiras de tocino 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

33€

## Entrantes

Croquetas de espinacas con perla de mozzarella 🌱 🌱 🌱	9,00€
Croquetas de salmón y bacalao 🌱 🌱 🌱	9,00€
Croquetas 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, piñones) 🌱 🌱 🌱	9,00€
Timbal de mollejas con verduras crujientes 🌱	16,00€
Jamón ibérico de bellota	22,00€
Tempura de verdura con variedad de aliolis 🌱 🌱	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 ajoblanco 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€
Champiñón portobello relleno de secreto ibérico al P.X. 🌱	14,00€
Empanadillas de morcilla, manzana y hierbabuena con salsa ali-brava 🌱 🌱 🌱	12,00€
Ferrero Rocher de cochinito con parmentier de jabugo asado 🌱 🌱 🌱	12,00€
Bolita de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocino ibérica ahumada 🌱 🌱 🌱	14,00€
Langostinos fritos con cebollado de tomate y cilantro 🌱	16,00€

## 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 Txangurro con langostinos y mahonesa cítrica 🌱 🌱 🌱	12,00€
Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa 🌱	12,00€
Ensalada Thai con langostinos a la plancha con dados de mango y crujiente de patata 🌱 🌱	12,00€
Ensalada de rúcula con tomate y taco de bonito escabechado al jerez 🌱	12,00€



Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros alimentos, incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. Recomendamos consultar con nuestro personal cualquier duda o intolerancia.



## Sopas y plato cuchara

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

## Todo Bacalao

Pimientos rellenos de bacalao al ajillo y espinacas con salsa vizcaína	10,00€
Taquitos de bacalao rebozado sobre patata revolcona y salsa suave de longaniza	14,00€
Callos de bacalao con chipiriones a la marinera	14,00€
Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos	19,00€
Lomo de bacalao con salsa de ciruelas rojas	19,00€

## Pescados

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

## Carnes y Asados

Cochinillo asado marca de garantía	22,00€
Cordero asado 1/4 (dos personas)	44,00€
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 con salsa foie	24,00€
Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria	24,00€
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa oporto	24,00€
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 batata y bacón	18,00€
Deshuesado de cochinillo sobre manzana confitada, cebolla y parmentier de boniato	19,00€
Jarrete de cordero asado a baja temperatura con cremoso de patata	19,00€



## Menú Típico Segoviano

### Primeros a elegir

Sopa Castellana	
Judiones de La Granja	
Ensalada de la Huerta	
Gazpacho (Temporada)	

### Segundos a elegir

Cochinillo asado de Segovia	
Marca de Garantía	
Bacalao con salsa de ciruelas	
1/4 de Cordero Lechal	
(mínimo 2 paz, suplemento 1€ por persona)	

### Postre

Ponche Segoviano	
Arroz con leche	
Flan de huevo	
Copa de yogurt	

Pan, Agua, Vino Ribera del Duero (Segovia)

Cerveza

30€

## Menú Ejecutivo

De lunes a viernes, excepto festivos. Solo Almuerzo

### Primeros a elegir

Huevos rotos con picadillo	
Croquetas variadas	
Judiones	
Gazpacho (Temporada)	
Crema de temporada	
Ensalada de temporada	

### Segundos a elegir

Entrecot con guarnición	
Salmón en salsa de coco	

### Postre

Ponche Segoviano	
Tarta de queso	
Helados	

Pan, Agua, Vino Riera del Duero (Segovia)

Cerveza

20€