

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

33€

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

36€

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 pax, suplemento 1€ por persona)

Postre

Ponche Segoviano 🌱 🌱 🌱 🌱 Arroz con leche 🌱

Flan de huevo 🌱 🌱 Copa de yogurt 🌱

Pan, Agua, Vino Ribera del Duero (Segovia)

Cerveza

35€

Menú Ejecutivo

De lunes a viernes, excepto festivos. Solo Almuerzo

Primeros a elegir

Huevos rotos con picadillo 🌱

Croquetas 🌱 🌱

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 Ribera del Duero (Segovia)

Cerveza

23€

Entrantes

Croquetas de espinacas con perla de mozzarella	10,00€
Croquetas de salmón y bacalao	10,00€
Croquetas de boletus	10,00€
Huevos rotos de corral con picadillo	12,00€
Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico	13,00€
Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao, piñones)	12,00€
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	10,00€
Jamón serrano de Segovia	10,00€
Queso de oveja de Segovia	10,00€
Chorizo de la olla	10,00€
Alcachofas sobre crema de ajo blanco y chips de bacalao	16,00€
Anchoas con pimientos de piquillo	18,00€
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 cochinillo con parmentier de jabugo asado	15,00€
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	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	14,00€
Ensaladilla de Txangurro con langostinos y mahonesa cítrica	15,00€
Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa	15,00€
Ensalada Thai con langostinos a la plancha con dados de mango y crujiente de patata	16,00€
Ensalada de rúcula con tomate y taco de bonito escabechado al jerez	19,00€



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	7,00€
Judiones	10,00€
Gazpacho (temporada)	9,00€
Crema de calabaza y jengibre	9,00€

Todo Bacalao

Pimientos rellenos de bacalao al ajillo y espinacas con salsa vizcaina	12,00€
Taquitos de bacalao rebozado sobre patata revolcona y salsa suave de longaniza	16,00€
Callos de bacalao con chipiriones a la marinera	16,00€
Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos	20,00€
Lomo de bacalao con salsa de ciruelas rojas	20,00€

Pescados

Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame y salsa de coco	20,00€
Lomo de rodaballo sobre titas de tocineta y cebolla frita acompañado de dados de mango y calabacín braseado	22,00€
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	22,00€
Cordero asado 1/4 (dos personas)	44,00€
Chuletillas de lechal a la plancha	20,00€
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	20,00€
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa oporto	20,00€
Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirido, piñones y helado de chimichurri	18,00€
Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de batata y bacón	20,00€
Deshuesado de cochinillo sobre manzana confitada, cebolla y parmentier de boniato	20,00€
Jarrete de cordero asado a baja temperatura con cremoso de patata	20,00€

