

Menu Végétarien

Salade d'épinards, asperges vertes et blanches avec sa vinaigrette aux pistaches 🌱

Ensalada de espinacas, espárragos verdes y blancos con vinagreta de pistacho

Velouté de potiron et gingembre saupoudré de maïs grillé 🌱 🌱

Crema de calabaza y jengibre con polvo de kikos

Risotto de cèpes et légumes 🌱

Risotto de boletus con verduras

Coupe de yaourt accompagné de fruits rouges et de copeaux de chocolat 🌱

Copa de yogur con frutos rojos y virutas de chocolate

Pain, eau et vin

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 S A B E S
A C U E D U C T O

Menu sans gluten

Salade du chasseur

Ensalada de presa ibérica

Risotto de cèpes et foie

Risotto de boletus y foie

Filet de chevreau grillé, sauce au poivre et sa garniture 🌱

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

Turbot sur son lit de bacon et oignon frit accompagné de dés de mangue et de courgette braisée 🌱

Rodaballo sobre tiras de tocino y cebolla frita con dados de mango y calabacín braseado

Coulant au chocolat cœur noisette
et sa boule de glace au lait meringué 🌱 🌱 🌱

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

Pain, eau et vin

Pan, agua y vino

36€

Menu Traditionnel de Ségovie

(Entrée au choix)

Soupe à l'ail 🌱 🌱

Sopa castellana

Potage aux haricots blancs de La Granja et à la viande

Judiones de La Granja

Salade du Jardin

Ensalada mixta

Gazpacho (selon la saison)

Gazpacho (temporada)

(Plat au choix)

Cochon de lait rôti de Ségovie (Label de qualité)

Cochinillo asado de Segovia Marca de Garantía



Cabillaud et sa sauce aux prunes 🌱

Bacalao con salsa de ciruelas

1/4 Agneau de lait

(2 personnes minimum, supplément d'1 € par personne)

1/4 de cordero lechal (Mínimo 2 pax, suplemento de 1€ por persona)

Dessert

Ponche Segoviano: Génoise fourrée à la crème pâtissière et recouverte de massepain

Ponche segoviano 🌱 🌱 🌱 🌱

Riz au lait 🌱 🌱

Arroz con leche

Flan 🌱 🌱 Coupe de yaourt 🌱

Flan de huevo

Copa de yogur

Pain, Eau, Vin Ribera Duero (Ségovie), Bière

Pan, agua, vino Ribera de Duero (Segovia), cerveza

35€

Menu d'Affaires

Du lundi au vendredi, sauf jours fériés. Déjeuner uniquement
(Entrée au choix)

Œufs au plat et au chorizo haché 🌱

Huevos rotos con picadillo

Assortiments de croquettes 🌱 🌱

Croquetas

Potage aux haricots blancs et à la viande

Judiones

Gazpacho de saison

Gazpacho (temporada)

Velouté de saison

Crema de temporada

Salade de saison

Ensalada de temporada

(Plat au choix)

Entrecôte accompagnée de sa garniture

Entrecot con guarnición

Saumon et sa sauce à la noix de coco

Salmón en salsa de coco

Dessert

Ponche Segoviano: Génoise fourrée à la crème pâtissière et recouverte de massepain

Ponche segoviano 🌱 🌱 🌱 🌱

Cheesecake 🌱 🌱 🌱

Tarta de queso

Glaces 🌱 🌱

Helado

Pain, Eau, Vin Ribera Duero (Ségovie), Bière

Pan, agua, vino Ribera de Duero (Segovia), cerveza

23€



Nos entrées

Croquettes aux épinards et perle de mozzarella    .. 10,00€ <i>Croquetas de Espinacas con mozzarella</i>
Croquettes au saumon et cabillaud     10,00€ <i>Croquetas de Salmón y bacalao</i>
Croquettes aux cèpes    10,00€ <i>Croquetas de Boletus</i>
Œufs fermiers au plat et chorizo hachée   12,00€ <i>Huevos rotos de corral con picadillo</i>
Œufs fermiers au plat et copeaux de jambon ibérique   .. 13,00€ <i>Huevos rotos de corral con virutas de jamón Ibérico</i>
Œufs brouillés, cèpes, cabillaud et pignons de pin     .. 12,00€ <i>Revuelto de los gabarreros</i>
Timbale de ris et légumes croquants  16,00€ <i>Timbal de mollejas con verduras crujientes</i>
Jambon ibérique de bellota 22,00€ <i>Jamón ibérico de bellota</i>
Tempura de légumes et ses sauces aioli   12,00€ <i>Tempura de verdura con variedad de Ali- Olis</i>
Boudin noir de Cantimpalos à la poêle  10,00€ <i>Morcilla de Cantimpalos frita</i>
Jambon Serrano de Ségovie 10,00€ <i>Jamón Serrano de Segovia</i>
Fromage de brebis de Ségovie  10,00€ <i>Queso de oveja de Segovia</i>
Casserole de chorizo 10,00€ <i>Chorizo de la olla</i>
Artichauts sur son velouté d'ail blanc et chips de cabillaud   16,00€ <i>Alcachofas sobre crema de ajoblanco y chips de bacalao</i>
Anchois et poivrons Piquillo  18,00€ <i>Anchoas con pimientos del Piquillo</i>
Champignon Portobello farci au Secreto ibérique au vin Pedro Ximénez  14,00€ <i>Champañón portobello relleno de secreto ibérico al pedro ximenez</i>
Empanadillas au boudin noir, à la pomme et à la menthe et sa sauce aioli-brava    12,00€ <i>Empanadillas de morcilla, manzana y hierbabuena con salsa ali-brava</i>
Ferrero Rocher de cochonillo et son Parmentier de jambon jabugo grillé    15,00€ <i>Ferrero rocher de cochonillo con parmentier de jamón de jabugo asado</i>
Boule de risotto aux cèpes et au foie avec sa sauce au fromage et au bacon ibérique fumé    15,00€ <i>Bolita de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocinera ibérica ahumada</i>
Gambas frites et oignonade de tomates et coriandre  16,00€ <i>Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro</i>















Nos salades

Salade composée 9,00€ <i>Ensalada mixta</i>
Salade du jardin 7,00€ <i>Ensalada de la huerta</i>
Millefeuilles de tomates et courgettes poêlées, pesto et copeaux de fromage de brebis   14,00€ <i>Milhojas tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja</i>
Salade de Txangurro, crevettes et mayonnaise citronnée    .. 15,00€ <i>Ensaladilla de txangurro con langostinos y mahonesa cítrica</i>
Salade de longe ibérique marinée et sa vinaigrette à la framboise  15,00€ <i>Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa</i>
Salade Thai, crevettes grillées, dés de mangue et craquant de pomme de terre   16,00€ <i>Ensalada Thai con langostinos a la plancha con dados de mango y crujiente de patata</i>
Salade de roquette, tomate et pavé de thon mariné au xérès  19,00€ <i>Ensalada de rúcula con tomate y taco de bonito escabechado al jerez</i>








Nos soupes et veloutés

Soupe à l'ail (potage traditionnel avec du pain, de l'ail, de l'œuf et du jambon)   7,00€ <i>Sopa castellana</i>
Potage traditionnel aux haricots blancs et à la viande 10,00€ <i>Judiones</i>
Gazpacho (selon la saison) 9,00€ <i>Gazpacho (temporada)</i>
Velouté de potiron et pointe de gingembre 9,00€ <i>Crema de calabaza y jengibre</i>

Le cabillaud dans tous ses états

Poivrons farcis au cabillaud et sa sauce à l'ail accompagné d'épinards à la sauce biscayenne     12,00€ <i>Pimientos rellenos de bacalao al ajillo con salsa vizcaína</i>
Morceaux de cabillaud pané, écrasé de pomme de terre relevé et sauce douce à la saucisse    16,00€ <i>Taquitos de bacalao rebozado sobre patata revolcana y salsa suave de longaniza</i>
Tripes de cabillaud avec petits calmars façon marinière   16,00€ <i>Callos de bacalao con chipirones a la marinera</i>
Suprême de cabillaud gratiné à la sauce aioli et fruits rouges    . 20,00€ <i>Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos</i>
Dos de cabillaud et sa sauce aux pruneuses   20,00€ <i>Lomo de bacalao con salsa de ciruelas</i>

Nos Poissons

Maigre grillé sur lit de légumes, algues wakame, sauce à la noix de coco et langoustines   20,00€ <i>Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame y salsa de coco</i>
Dos de turbot sur son lit de bacon et oignon frit accompagné de dés de mangue et de courgette braisée  22,00€ <i>Lomo de rodaballo sobre tiras de tocineta y cebolla frita con dados de mango y calabacín braseado</i>
Bar sauvage, mayonnaise au soja, oignon rouge et pomme de terre confits   24,00€ <i>Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada</i>
Dos de merlu poêlée, moules et artichauts   20,00€ <i>Merluza a la cazuela con mejillones y alcachofas</i>

Nos viandes

Cochon de lait rôti label de qualité  22,00€ <i>Cochonillo asado marca de garantía</i>
Agneau de lait rôti ¼ (deux personnes) 44,00€ <i>Cordero asado ¼ (dos personas)</i>
Côtelettes d'agneau grillées 20,00€ <i>Chuletillas de lechal a la plancha</i>
Filet de chevreau grillé, sauce au poivre et sa garniture   18,00€ <i>Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición</i>
Faux-filet de chevreau et sa sauce au foie  24,00€ <i>Solomillo de choto con salsa de foie</i>
Joue de bœuf, purée crémeuse de pomme de terre, échalotes croustillantes et carottes   20,00€ <i>Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria</i>
Secreto ibérique farci au fromage, poivrons au rhum et sauce Porto    20,00€ <i>Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa oporto</i>
Carpaccio de bœuf, copeaux de fromage d'Espirdo, pignons et glace chimichurri   18,00€ <i>Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirdo, piñones y helado de chimichurri</i>
Lagarto ibérique grillé, sauce aux champignons de saison et Parmentier au bacon  20,00€ <i>Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón</i>
Cochonillo désossé sur sa pomme confite, oignon et Parmentier de patate douce 20,00€ <i>Deshuesado de cochonillo sobre manzana confitada, cebolla y parmentier de boniato</i>
Jarret d'agneau rôti à basse température sur lit de purée de pomme de terre  20,00€ <i>Jarrete de cordero asado a baja temperatura con cremoso de patata</i>

