

— Vegetarisches Menü —

Salat mit Spinat, grünem und weißem Spargel und Pistazien-Vinaigrette 🌱

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

Steinpilz-Risotto mit Gemüse 🌱

Risotto de boletus con verduras

Joghurtbecher mit Beeren und Schokoladenflocken 🌱

Copa de yogur con frutos rojos y virutas de chocolate

Brot, Wasser und Wein

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

— Glutenfreies Menü —

Salat mit Schulterstück vom Iberischen Schwein

Ensalada de presa ibérica

Steinpilz-Leber-Risotto

Risotto de boletus y foie

Gegrillte Lende vom Zicklein mit Pfeffersoße und Beilage 🌱

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

Oder Steinbuttfilet auf Speckstreifen und gebratener Zwiebel

mit Mangowürfeln und gegrillter Zucchini 🌱

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

Schokoladen-Coulant mit Haselnusskern

und Baiser-Milchreis 🌱 🌱 🌱

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

Brot, Wasser und Wein

Pan, agua y vino

36€

— Segovianisches Menü —

(Vorspeise wählen)

Kastilische Suppe 🌱 🌱

Sopa castellana

Suppe aus weißen Bohnen aus La Granja

Judiones de La Granja

Gartensalat

Ensalada mixta

Gazpacho (je nach Jahreszeit)

Gazpacho (temporada)

(Hauptspeise wählen)

Spanferkel aus Segovia (Qualitätsmarke)

Cochinillo asado de Segovia Marca de Garantía



Kabeljau an Pflaumensoße 🌱

Bacalao con salsa de ciruelas

¼ Lammbraten

(mind. 2 Personen, Aufpreis von 1€ pro Person)

¼ de cordero lechal (Mínimo 2 pax, suplemento de 1€ por persona)

Nachspeisen

Marzipan-Biskuittorte aus Segovia 🌱 🌱 🌱 🌱

Ponche segoviano

Milchreis 🌱 🌱

Arroz con leche

Ei-Flan 🌱 🌱

Flan de huevo

Joghurtbecher 🌱

Copa de yogur

Brot, Wasser, Wein Ribera Duero (Segovia), Bier

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

35€

— Tages-Menü —

Montag bis Freitag, außer an Feiertagen. Nur mittags

(Vorspeise wählen)

Spiegeleier mit Chorizo-Stückchen 🌱

Huevos rotos con picadillo

Verschiedene Krokettchen 🌱 🌱

Croquetas

Suppe aus weißen Bohnen

Judiones

Gazpacho der Saison

Gazpacho (temporada)

Cremesuppe der Saison

Crema de temporada

Salat der Saison

Ensalada de temporada

(Hauptspeise wählen)

Entrecote mit Beilage

Entrecot con guarnición

Lachs an Kokossoße

Salmón en salsa de coco

Dessert

Marzipan-Biskuittorte aus Segovia 🌱 🌱 🌱 🌱

Ponche segoviano

Käsekuchen 🌱 🌱 🌱

Tarta de queso

Eis 🌱 🌱

Helado

Brot, Wasser, Wein Ribera de Duero (Segovia), Bier

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

23€



Vorspeisen

Spinat und Mozzarella-Kroketten   	10,00€
<i>Croquetas de Espinacas con mozzarella</i>	
Lachs und Kabeljau-Kroketten    	10,00€
<i>Croquetas de Salmón y bacalao</i>	
Steinpilz-Kroketten   	10,00€
<i>Croquetas de Boletus</i>	
Spiegeleier vom Freilandhuhn mit Chorizo-Stückchen  	12,00€
<i>Huevos rotos de corral con picadillo</i>	
Spiegeleier vom Freilandhuhn mit Ibérico-Schinken  	13,00€
<i>Huevos rotos de corral con virutas de jamón Ibérico</i>	
Rührei mit Steinpilzen, Kabeljau und Pinienkernen   	12,00€
<i>Revuelto de los gabarreros</i>	
Kalbsbries mit knackigem Gemüse 	16,00€
<i>Timbal de mollejas con verduras crujientes</i>	
Iberischer Bellota-Schinken 22,00€	
<i>Jamón ibérico de bellota</i>	
Gemüse-Tempura mit mehreren Aioli-Soßen  	12,00€
<i>Tempura de verdura con variedad de Ali- Ollis</i>	
Gebratene Blutwurst aus Cantimpalos 	10,00€
<i>Morcilla de Cantimpalos frita</i>	
Serrano-Schinken aus Segovia 10,00€	
<i>Jamón Serrano de Segovia</i>	
Schafskäse aus Segovia 	10,00€
<i>Queso de oveja de Segovia</i>	
Geschmorter Chorizo 10,00€	
<i>Chorizo de la olla</i>	
Artischocken auf weißer Knoblauchcreme mit Kabeljau-Chips  	16,00€
<i>Alcachofas sobre crema de ajo blanco y chips de bacalao</i>	
Anchovis mit Piquillo-Paprikas 	18,00€
<i>Anchoas con pimientos del Piquillo</i>	
Portobello-Champignon gefüllt mit Fleisch vom Iberischen Schwein mit Soße aus Wein Pedro Ximénez 	14,00€
<i>Champiñón portobello relleno de secreto ibérico al pedro ximenez</i>	
Empanadillas auf Blutwurst, Apfel und Minze mit Ali-Brava-Soße   	12,00€
<i>Empanadillas de morcilla, manzana y hierbabuena con salsa ali-brava</i>	
Ferrero Rocher (Spanferkelpralinés) an Kartoffelpüree mit Jabugo-Schinken   	15,00€
<i>Ferrero rocher de cochinito con parmentier de jamón de jabugo asado</i>	
Steinpilz-Risotto-Kügelchen mit leichter Käsesoße und geräuchertem Ibérico-Speck   	15,00€
<i>Bolita de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocinera ibérica ahumada</i>	
Frittierte Riesengarnelen an Tomaten-Zwiebelgemüse mit Koriander 	16,00€
<i>Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro</i>	


Salate

Gemischter Salat 9,00€	
<i>Ensalada mixta</i>	
Gartensalat 7,00€	
<i>Ensalada de la huerta</i>	
Blätterteig von Tomaten und gegrillter Zucchini mit Pesto und Ziegenkäseflocken  	14,00€
<i>Milhojas tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja</i>	
Seekrabbensalat mit Riesengarnelen und Zitronenmayonnaise   	15,00€
<i>Ensaladilla de txangurro con langostinos y mahonesa cítrica</i>	
Salat mit mariniertem Schulterstück vom Iberischen Schwein an Himbeer-Vinaigrette 	15,00€
<i>Ensalada de presa ibérica escabechada con vinagreta de frambuesa</i>	
Thai-Salat mit gegrillten Riesengarnelen, Mangowürfeln und knuspriger Kartoffel  	16,00€
<i>Ensalada Thai con langostinos a la plancha con dados de mango y crujiente de patata</i>	
Rucola-Salat mit Tomaten und mariniert	
Thunfischwürfel in Jerez 	19,00€
<i>Ensalada de rúcula con tomate y taco de bonito escabechado al jerez</i>	

Suppen

Kastilische Suppe  	7,00€
<i>Sopa castellana</i>	
Suppe aus weißen Bohnen 10,00€	
<i>Judiones</i>	
Gazpacho (je nach Jahreszeit) 9,00€	
<i>Gazpacho (temporada)</i>	
Kürbis-Ingwer-Cremesuppe 9,00€	
<i>Crema de calabaza y jengibre</i>	














Alles Kabeljau

Paprika gefüllt mit Kabeljau mit Knoblauch und Spinat mit Biskaya-Soße    	12,00€
<i>Pimientos rellenos de bacalao al ajillo con salsa vizcaína</i>	
Kabeljaustücke auf Kartoffelpüree und milder Wurstsoße   	16,00€
<i>Taquitos de bacalao rebozado sobre patata revolcona y salsa suave de longaniza</i>	
Kabeljau Kutteln mit Tintenfische nach Seemanns Art  	16,00€
<i>Callos de bacalao con chipirones a la marinera</i>	
Supreme auf Kabeljau gratiniert mit ali-oli und Beeren   	20,00€
<i>Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos</i>	
Kabeljaufilet an roter Pflaumensoße  	20,00€
<i>Lomo de bacalao con salsa de ciruelas</i>	

Fischgerichte

Gegrillter Seebarsch auf Gemüsebett und Wakame-Algen mit Kokos-Kaisergranat-Soße   	20,00€
<i>Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame y salsa de coco</i>	
Steinbuttfilet auf Speckstreifen und gebratener Zwiebel mit Mangowürfeln und gegrillter Zucchini 	22,00€
<i>Lomo de rodaballo sobre tiras de tocineta y cebolla frita con dados de mango y calabacín braseado</i>	
Wilder Wolfsbarsch mit Sojamayonnaise, eingelegter roter Zwiebel und kandierter Kartoffel   	24,00€
<i>Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada</i>	
Seehecht-Auflauf  	20,00€
<i>Merluza a la cazuela con mejillones y alcachofas</i>	

Fleischgerichte

Spanferkel aus Segovia (Qualitätsmarke) 	22,00€
<i>Cochinito asado marca de garantía</i>	
¼ Lammbraten (2 Personen) 44,00€	
<i>Cordero asado ¼ (dos personas)</i>	
Kleine gegrillte Koteletts vom Lamm 20,00€	
<i>Chuletillas de lechal a la plancha</i>	
Gegrillte Lende vom Zicklein mit Pfeffersoße und Beilage  	18,00€
<i>Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición</i>	
Filet vom Zicklein an Lebersoße 	24,00€
<i>Solomillo de choto con salsa de foie</i>	
Kalbsbäckchen mit cremigem Kartoffelpüree, knuspriger Zwiebel und Karotten  	20,00€
<i>Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria</i>	
Fleisch vom Iberischen Schwein mit Füllung aus gereiftem Käse und in Rum und Portwein eingelegten Paprikaschoten   	20,00€
<i>Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa oporto</i>	
Rindercarpaccio mit Flocken von gereiftem Espirido-Käse, Pinienkernen und Chimichurri-Eis  	18,00€
<i>Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirido, piñones y helado de chimichurri</i>	
Gegrilltes Fleisch vom Iberischen Schwein mit saisonaler Pilzsoße und Kartoffel-Bacon-Pastete 	20,00€
<i>Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón</i>	
Spanferkel ohne Knochen an kandierter Apfel, Zwiebel und Thunfisch-Parmentier 20,00€	
<i>Deshuesado de cochinito sobre manzana confitada, cebolla y parmentier de boniato</i>	
Lammkeule bei niedriger Temperatur gebraten mit Kartoffelcreme 	20,00€
<i>Jarrete de cordero asado a baja temperatura con cremoso de patata</i>	

