





## — Vegetarisches Menü —

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


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

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit frittiertem Maispulver  

*Crema de calabaza 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*

35€



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


## — Glutenfreies Menü —

Eingelegter Fruchtsalat mit PX., gereiftem Käse und Enten-Schinke  



*Ensalada de frutas escabechadas al PX., queso curado y jamón de pato*

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 mit Gemüse und Safransauce  

*Rodaballo sobre verduritas y salsa de azafrán*

Veilchen-Panna Cotta mit Matcha-Eis 

*Panna Cotta de violeta con helado de té matcha*

Brot, Wasser und Wein

*Pan, agua y vino*

40€

## — Segovianisches Menü —

(Vorspeise wählen)

Kastilische Suppe  

*Sopa castellana*

Suppe aus weißen Bohnen aus La Granja

*Judiones de La Granja* 

Gartensalat

*Ensalada de la huerta*

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 3€ pro Person)

*¼ de cordero lechal (Mínimo 2 pax, suplemento de 3€ por persona)*

Hausgemachte Nachspeisen


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

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


37€

## — Tages-Menü —

Montag bis Freitag, außer an Feiertagen. Nur mittags  
(Vorspeise wählen)

Spiegeleier mit Chorizo-Stückchen  

*Huevos rotos con picadillo*

Verschiedene Krokette  

*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*

Gegrillter Seebarsch auf Gemüsebett und  
Wakame-Algen mit Kokos-Kaisergranat-Soße   

*Corvina con salsa de coco sobre lecho de verduras, algas wakame*

Hausgemachte Nachspeisen







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

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

25€






## Vorspeisen

Flüssige Garnelenkrokette (Einheit)     .....	3,50€
<i>Croqueta líquida de gambas (unidad)</i>	
Iberischer Schinken-Kroketten     .....	12,00€
<i>Croquetas de jamón ibérico</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   .....	14,00€
<i>Huevos rotos de corral con virutas de jamón Ibérico</i>	
Rührei mit Steinpilzen, Kabeljau und Pinienkernen     ....	14,00€
<i>Revuelto de los gabarreros</i>	
Kalbsbries mit knackigem Gemüse  .....	18,00€
<i>Timbal de mollejas con verduras crujientes</i>	
Iberischer Bellota-Schinken .....	25,00€
<i>Jamón ibérico de bellota</i>	
Gemüse-Tempura mit mehreren Aioli-Soßen   .....	12,00€
<i>Tempura de verdura con variedad de Ali- Olis</i>	
Karamellierter Lauch mit Apfel-Vinaigrette, gerösteten Maiskörnern und Auberginenpüree   .....	14,00€
<i>Puerro confitado con vinagreta de manzana, kikos y puré de berenjena</i>	
Serrano-Schinken aus Segovia .....	14,00€
<i>Jamón Serrano de Segovia</i>	
Schafskäse aus Segovia  .....	14,00€
<i>Queso de oveja de Segovia</i>	
Artischocken auf weißer Knoblauchcreme mit Kabeljau-Chips   .....	16,00€
<i>Alcachofas sobre crema de ajoblanco 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  .....	16,00€
<i>Champiñón portobello relleno de secreto ibérico al pedro ximenez</i>	
Empanadillas auf Blutwurst, Apfel und Minze mit Ali-Brava-Soße    .....	13,00€
<i>Empanadillas de morcilla, manzana y hierbabuena con salsa ali-brava</i>	
Ferrero Rocher (Spanferkelpralinés) an Kartoffelpüree mit Jabugo-Schinken    .....	16,00€
<i>Ferrero rocher de cochinillo con parmentier de jamón de jabugo asado</i>	
Steinpilz-Risotto-Kügelchen mit leichter Käsesoße und geräuchertem Ibérico-Speck    .....	14,00€
<i>Bolitas de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocineta ibérica ahumada</i>	
Frittierte Riesengarnelen an Tomaten-Zwiebelgemüse mit Koriander  .....	16,00€
<i>Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro</i>	
Lachs-Tartar mit Rote-Bete, Curry-Alioli und Wasabi-Eis   .....	17,00€
<i>Tartar de salmón y remolacha con alioli de curry y helado de wasabi</i>	
Paprika gefüllt mit Kabeljau mit Knoblauch und Spinat mit Biskaya-Soße     .....	14,00€
<i>Pimientos rellenos de bacalao al ajillo con salsa vizcaína</i>	
Gebratene Speckscheiben auf Kartoffelpüree  .....	10,00€
<i>Torreznos de Soria sobre patatas revolconas</i>	
























## Salate

Gemischter Salat   .....	12,00€
<i>Ensalada mixta</i>	
Gartensalat .....	9,00€
<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    .....	18,00€
<i>Ensaladilla de txangurro con langostinos y mahonesa cítrica</i>	
Eingelegter Fruchtsalat mit P.X., gereiftem Käse und Enten-Schinke  .....	16,00€
<i>Ensalada de frutas escabechadas al P.X., queso curado y jamón de pato</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   .....	9,00€
<i>Sopa castellana</i>	
Suppe aus weißen Bohnen .....	12,00€
<i>Judiones</i> 	
Gazpacho (je nach Jahreszeit) .....	10,00€
<i>Gazpacho (temporada)</i>	
Kürbis-Ingwer-Cremesuppe .....	10,00€
<i>Crema de calabaza y jengibre</i>	

## Fischgerichte

Kabeljaustücke auf Kartoffelpüree und milder Wurstsoße    .....	20,00€
<i>Taquetes de bacalao rebozado sobre patata revolcona y salsa suave de longaniza</i>	
Kabeljau Kutteln mit Tintenfische nach Seemanns Art   ....	20,00€
<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>	
Lachs mit Orangensoße   .....	20,00€
<i>Salmón con salsa de naranja</i>	
Steinbuttfilet mit Gemüse und Safransauce  .....	23,00€
<i>Lomo de rodaballo con verduras y salsa de azafrán</i>	
Wilder Wolfsbarsch mit Sojamayonnaise, eingelegter roter Zwiebel und kandierter Kartoffel     .....	25,00€
<i>Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada</i>	
Seehecht-Auflauf    .....	22,00€
<i>Merluza a la cazuela con almejas</i>	
Gebratener Oktopus mit Shinkencreme   .....	22,00€
<i>Pulpo braseado con cremoso de jamón</i>	

## Fleischgerichte

Spanferkel aus Segovia (Qualitätsmarke)  .....	25,00€
<i>Cochinillo asado marca de garantía</i>	
¼ Lammbraten (2 Personen) .....	52,00€
<i>Cordero asado ¼ (dos personas)</i>	
Kleine gegrillte Koteletts vom Lamm .....	22,00€
<i>Chuletillas de lechal a la plancha</i>	
Kalbtrecot mit Pfeffersoße und Beilage   .....	18,00€
<i>Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición</i>	
Kalbfilet mit foie .....	28,00€
<i>Solomillo de choto con 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  .....	22,00€
<i>Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón</i>	
Alte Rindfleischkotelette (700 g) .....	31,00€
<i>Chuleta de Vaca Vieja</i>	

Fragen Sie Ihren Kellner nach Vorschlägen außerhalb der Speisekarte

