




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

35€



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


Menu sans gluten

Salade de fruits marinés au P.X., fromage affiné et jambon de canard  

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

Risotto de cèpes et foie 

Risotto de boletus y foie

Longe de veau grillé, sauce au poivre et sa garniture 

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

Turbot sur son lit de petits légumes et sa sauce au safran 

Rodaballo sobre verduritas y salsa de azafrán

Panna Cotta à la violette avec sa glace au thé matcha

Panna Cotta de violeta con helado de té matcha 



Pain, eau et vin

Pan, agua y vino

40€

Menu Traditionnel de Ségovie

(Entrée au choix)

Soupe à l'ail  

Sopa castellana

Potage aux grands haricots blancs de La Granja et à la viande 

Judiones de La Granja

Salade du Jardin

Ensalada de la huerta



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 rouges  

Bacalao con salsa de ciruelas

1/4 Agneau de lait rôti

(2 personnes minimum, supplément d'3 € par personne)

1/4 de cordero lechal (Mínimo 2 pax, suplemento de 3€ por persona)

Desserts Maison



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

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



37€

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 grands 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

Courbine grillé sur lit de légumes, algues wakame,
sauce à la noix de coco   

Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame y salsa de coco





Desserts Maison

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










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

25€




Nos entrées

Croquette de crevettes liquide (unité)   	3,50€
<i>Croqueta líquida de gambas (unidad)</i>	
Croquettes au jambon ibérique   	12,00€
<i>Croquetas de jamón Ibérico</i>	
Croquettes aux cèpes   	10,00€
<i>Croquetas de Boletus</i>	
Œufs fermiers au plat et chorizo hachée  	14,00€
<i>Huevos rotos de corral con picadillo</i>	
Œufs fermiers au plat et copeaux de jambon ibérique  	14,00€
<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 	18,00€
<i>Timbal de mollejas con verduras crujientes</i>	
Jambon ibérique de bellota	25,00€
<i>Jamón ibérico de bellota</i>	
Tempura de légumes et ses sauces aïoli  	12,00€
<i>Tempura de verdura con variedad de Ali- Olis</i>	
Poireau confit, vinaigrette de pomme, grains de maïs grillés et sa purée d'aubergine  	14,00€
<i>Puerro confitado con vinagreta de manzana y kikos con puré de berenjena</i>	
Jambon Serrano de Ségovie	14,00€
<i>Jamón Serrano de Segovia</i>	
Fromage de brebis de Ségovie 	14,00€
<i>Queso de oveja de Segovia</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 	16,00€
<i>Champiñón portobello relleno de secreto ibérico al pedro ximenez</i>	
Empanadillas au boudin noir, à la pomme et à la menthe et sa sauce aïoli-brava   	13,00€
<i>Empanadillas de morcilla, manzana y hierbabuena con salsa ali-brava</i>	
Ferrero Rocher de cochonillo et son Parmentier de jambon jabugo grillé   	16,00€
<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   	14,00€
<i>Bolitas 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>	
Tarte de saumon, betterave avec aïoli au curry et glace au wasabi    	17,00€
<i>Tartar de salmón y remolacha con alioli de curry y helado de wasabi</i>	
Poivrons farcis au cabillaud et sa sauce à l'ail accompagné d'épinards à la sauce biscayenne    	16,00€
<i>Pimientos rellenos de bacalao al ajillo con salsa vizcaína</i>	
Morceaux de lardons frites de Soria sur sa purée de pommes de terre 	10,00€
<i>Torreznos de Soria sobre patatas revolconas</i>	






















Nos salades

Salade composée  	12,00€
<i>Ensalada mixta</i>	
Salade du jardin	9,00€
<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  	18,00€
<i>Ensaladilla de txangurro con langostinos y mahonesa cítrica</i>	
Salade de fruits marinés au P.X., fromage affiné et jambon de canard 	16,00€
<i>Ensalada de frutas escabechadas al P.X., queso curado y jamón de pato</i>	
Salade Thaï, 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)  	9,00€
<i>Sopa castellana</i>	
Potage traditionnel aux grands haricots blancs et à la viande 	12,00€
<i>Judiones</i>	
Gaspacho (selon la saison)	10,00€
<i>Gaspacho (temporada)</i>	
Velouté de potiron et pointe de gingembre	10,00€
<i>Crema de calabaza y jengibre</i>	

Nos Poissons

Morceaux de cabillaud pané, écrasé de pomme de terre relevé et sauce douce à la saucisse   	20,00€
<i>Taquito de bacalao rebozado sobre patata revolcona y salsa suave de longaniza</i>	
Tripes de cabillaud avec petits calmars façon marinère  	20,00€
<i>Callos de bacalao con chipirones a la marinera</i>	
Suprême de cabillaud gratiné à la sauce aïoli 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>	
Saumon avec sa sauce à l'orange  	20,00€
<i>Salmón con salsa de naranja</i>	
Dos de turbot accompagné de légumes et de sa sauce au safran 	23,00€
<i>Lomo de rodaballo con verduras y salsa de azafrán</i>	
Bar sauvage, mayonnaise au soja, oignon rouge et pomme de terre confits  	25,00€
<i>Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada</i>	
Dos de merlu poêlée avec palourdes   	22,00€
<i>Merluza a la cazuela con mejillones y alcachofas</i>	
Poulpe braisé et sa crème de jambon  	22,00€
<i>Pulpo braseado con cremoso de jamón</i>	

Nos viandes

Cochon de lait rôti label de qualité 	25,00€
<i>Cochinillo asado marca de garantía</i>	
Agneau de lait rôti ¼ (deux personnes)	52,00€
<i>Cordero asado ¼ (dos personas)</i>	
Côtelettes d'agneau grillées	22,00€
<i>Chuletillas de lechal a la plancha</i>	
Longe de veau grillé, sauce au poivre et sa garniture  	18,00€
<i>Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición</i>	
Filet mignon de veau avec foie	28,00€
<i>Solomillo de choto con 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 de cabra curado, pimientos al ron y salsa oportó</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 	22,00€
<i>Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón</i>	
Côte de vache vieille (700 g)	31,00€
<i>Chuleta de Vaca Vieja</i>	

Consultez votre serveur pour des suggestions hors menu

