

# Menú Típico Segoviano

## Primeros a elegir

Sopa Castellana · Judiones de La Granja · Ensalada de la Huerta · Gazpacho (Temporada)



## Segundos a elegir

Cochinillo Tabladillo asado (Marca de Garantía)

Lomo de bacalao al horno con cama de pimientos y su muselina de espárragos



1/4 de Cordero Lechal (bajo reserva, mínimo 2 pax, suplemento 3€ por persona)

## Postres Caseros

Pan, Agua, Vino Ribera del Duero (Segovia)

Cerveza

39€

# 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 · Corvina con salsa de coco sobre lecho de verduras y alga wakame

## Postres Caseros

Pan, Agua, Vino Ribera del Duero (Segovia)

Cerveza

27€

# 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

37€

# Menú sin gluten

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



Risotto de boletus y foie



## Segundos a elegir

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



Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil



Panna Cotta de violeta con helado de té matcha



Pan, agua y vino

42€

# Carta



T A B E R N A  
R E S T A U R A N T E  
**C A Z A K E S**  
A C U E D U C T O



## Entrantes

Croqueta líquida de gambas (unidad)	.....	3,50€
Croquetas de jamón ibérico	.....	12,00€
Croquetas de bacalao y cebolla	.....	12,00€
Huevos rotos de corral con picadillo	.....	12,00€
Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico	.....	14,00€
Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao, piñones)	.....	14,00€
Mollejas guisadas con jerez	.....	18,00€
Jamón ibérico de bellota 100% ibérico	.....	25,00€
Tempura de verdura con variedad de aliolis	.....	12,00€
Puerro confitado con vinagreta de manzana, kikos y puré de berenjena	.....	14,00€
Jamón serrano de Segovia	.....	14,00€
Queso de oveja de Segovia	.....	14,00€
Alcachofas sobre crema de ajoblanco y chips de bacalao	.....	16,00€
Anchoas con pimientos de piquillo	.....	18,00€
Empanadillas de morcilla, manzana, hierbabuena y queso de cabra con salsa ali-brava	.....	13,00€
Ferrero Rocher de cochinillo con parmentier de jabugo asado	.....	16,00€
Bolitas de risotto de boletus y foie con salsa ligera de bacon y tocina ibérica ahumada	.....	14,00€
Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro	.....	16,00€
Tartar de salmón y remolacha con alioli de curry y helado de wasabi	.....	17,00€
Torreznos de Soria sobre patatas revolconas	.....	15,00€

## Ensaladas

Ensalada mixta	.....	14,00€
Ensalada de La Huerta	.....	10,00€
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	.....	18,00€
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 atún escabejado al jerez	.....	19,00€
Ensalada de frutas escabechadas al PX, queso curado y jamón de pato	.....	16,00€
Ensalada de cabecero de ibérico con escabeche cítrico	.....	16,00€

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 a nuestro personal cualquier duda o intolerancia.



## Sopas y plato cuchara

Sopa castellana	.....	9,00€
Judiones	.....	12,00€
Gazpacho (temporada)	.....	10,00€
Crema de calabaza y jengibre	.....	10,00€
Salmorejo de mango con helado de queso de cabra y sardina ahumada	.....	14,00€

## Pescados

Callos de bacalao con chipirones a la marinera	.....	20,00€
Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos	.....	20,00€
Lomo de bacalao al horno con cama de pimientos y su muselina de espárragos	.....	20,00€
Pulpo braseado con cremoso de jamón	.....	22,00
Salmón con salsa de naranja	.....	20,00€
Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil	.....	23,00€
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada	.....	25,00€
Merluza a la cazuela con almejas	.....	22,00€
Armónica de atún con salsa de curry rojo y gel de coco	.....	24,00€

## Carnes y Asados

Cochinillo Tabladillo asado marca de garantía	TABLADILLO EL COCHINILLO	.....	25,00€
Cordero asado 1/4 (dos personas, conveniente reservar)	.....	52,00€	
Chuletas de lechal a la plancha	.....	22,00€	
Lomo de choto a la plancha con salsa a la pimienta	.....	24,00€	
Solomillo de choto con foie	.....	30,00€	
Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria	.....	22,00€	
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa oporto	.....	20,00€	
Carpaccio de buey con escamas de queso, piñones y helado de chimichurri	.....	18,00€	
Lagarto ibérico a baja temperatura con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacon	.....	22,00€	
Chuleta de vaca vieja (700 g)	.....	33,00€	

Consulte con su camarero sugerencias fuera de carta

