




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

37€



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


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

(Hauptspeise wählen)

Gegrillte Lende vom Zicklein mit Pfeffersoße und Beilage 

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

Steinbuttfilet mit Gemüse und Pil-Pil Sauce  

Rodaballo sobre verduritas y su pil pil

Veilchen-Panna Cotta mit Matcha-Eis 

Panna Cotta de violeta con helado de té matcha

Brot, Wasser und Wein

Pan, agua y vino

42€

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

Gebackenes Kabeljaufilet auf Paprikabett mit Spargelmousseline  

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

¼ Lamnbraten

(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

39€



Tages-Menü

Montag bis Freitag, außer an Feiertagen. Nur mittags

(Vorspeise wählen)

Spiegeleier mit Chorizo-Stückchen  

Huevos rotos con picadillo

Verschiedene Krokettten  

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

27€






Vorspeisen

Flüssige Garnelenkrokette (Einheit)    	3,50€
<i>Croqueta líquida de gambas (unidad)</i>	
Iberischer Schinken-Kroketten    	12,00€
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	
Kabeljau-Kroketten mit Zwiebeln   	12,00€
<i>Croquetas de bacalao y cebolla</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>	
Geschmorte Lammbries mit Sherry  	18,00€
<i>Mollejas guisadas con jerez</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>	
Karamallierter 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 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 	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 cochinito 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>	
Gebratene Speckscheiben auf Kartoffelpüree 	15,00€
<i>Torreznos de Soria sobre patatas revolconas</i>	





Salate

Gemischter Salat  	14,00€
<i>Ensalada mixta</i>	
Gartensalat	10,00€
<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>	
Salat mit Iberico-Scheinekamm in Zitrus-Escabeche	16,00€
<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>	
Mangosalmorejo mit Ziegenkäse-Eis und geräucherter Sardine  	10,00€
<i>Salmorejo de mango con helado de queso de cabra y sardina ahumada</i>	

Fischgerichte

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>	
Gebackenes Kabeljaufilet auf Paprikabett mit Spargelmousseline 	20,00€
<i>Lomo de bacalao al horno con cama de pimientos y su muselina de espárragos</i>	
Gebratener Oktopus mit Shinkencreme  	22,00€
<i>Pulpo braseado con cremoso de jamón</i>	
Lachs mit Orangensoße  	20,00€
<i>Salmón con salsa de naranja</i>	
Steinbuttfilet mit Gemüse und Pil-Pil Sauce  	23,00€
<i>Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil</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>	
Thunfischstück mit roter Currysauce und Kokosgel 	24,00€
<i>Armónica de atún con salsa de curry rojo y gel de coco</i>	

Fleischgerichte

Spanferkel aus Segovia (Qualitätsmarke) 	25,00€
<i>Cochinito 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>	
Kalbentrecot mit Pfeffersoße und Beilage  	24,00€
<i>Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición</i>	
Kalbfilet mit foie	30,00€
<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    	22,00€
<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)	33,00€
<i>Chuleta de Vaca Vieja</i>	

Fragen Sie Ihren Kellner nach Vorschlägen außerhalb der Speisekarte

