



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

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

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

(Plat au choix)

Longe de veau grillé, sauce au poivre et sa garniture 

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

Dos de turbot accompagné de ses légumes et de sa sauce pil pil 

Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil

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


42€

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

Dos de cabillaud au four sur son lit de poivrons

et sa museline d'asperges  

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

¼ Agneau de lait rôti

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

¼ 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



39€

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

27€




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 de morue et oignons 	12,00€
<i>Croquetas de bacalao y cebolla</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 	14,00€
<i>Revuelto de los gabarreros</i>	
Ris d'agneau rijotés au Xérès 	18,00€
<i>Mollejas guisadas con Jerez</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>	
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 cochinitillo 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>	
Morceaux de lardons frites de Soria sur sa purée de pommes de terre 	15,00€
<i>Torreznos de Soria sobre patatas revolconas</i>	

Nos salades

Salade composée 	14,00€
<i>Ensalada mixta</i>	
Salade du jardin	10,00€
<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 atún escabechado al jerez</i>	
Salade de porc ibérique en escabèche d'agrumes	16,00€
<i>Ensaladilla de cabecero Ibérico con escabeche cítrico</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>	
Gazpacho (selon la saison)	10,00€
<i>Gazpacho (temporada)</i>	
Velouté de potiron et pointe de gingembre	10,00€
<i>Crema de calabaza y jengibre</i>	
Velouté froid de mangue, glace au fromage de chèvre et sardine fumée 	14,00€
<i>Salmorejo de mango con helado de queso de cabra y sardina ahumada</i>	

Nos Poissons

Tripes de cabillaud avec petits calmars façon marinière 	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 au four sur son lit de poivrons et sa mousseline d'asperges 	20,00€
<i>Lomo de bacalao al horno con cama de pimientos y su muselina de espárragos</i>	
Dos de turbot accompagné de ses légumes et de sa sauce pil pil 	23,00€
<i>Lomo de rodaballo con verdura y su pil pil</i>	
Saumon avec sa sauce à l'orange 	20,00€
<i>Salmón con salsa de naranja</i>	
Poulpe braisé et sa crème de jambon 	22,00€
<i>Pulpo braseado con cremoso de jamón</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 confites 	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>	
Morceau de thon, sauce au curry rouge et gel de noix de coco 	24,00€
<i>Armónica de atún con salsa de curry rojo y gel de coco</i>	

Nos viandes

Cochon de lait rôti label de qualité 	25,00€
<i>Cochinitillo 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 	24,00€
<i>Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición</i>	
Filet mignon de veau avec foie	30,00€
<i>Solomillo de choto con foie</i>	
Joue de bœuf, purée crémeuse de pomme de terre, échalotes croustillantes et carottes 	22,00€
<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'Espirde, pignons et glace chimichurri 	18,00€
<i>Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirde, 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)	33,00€
<i>Chuleta de Vaca Vieja</i>	

Consultez votre serveur pour des suggestions hors menu

