





Vegetarian menu

Spinach salad with Green and White asparagus and pistachio vinaigrette 


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

Creamed pumpkin with ginger and roasted corn powder  

Crema de calabaza y jengibre con polvo de kikos

Boletus mushrooms risotto with vegetables 

Risotto de boletus con verduras

Cup of yoghurt with red fruits and chocolate chips 

Copa de yogur con frutos rojos y virutas de chocolate

Bread, water and wine

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 Z A B E S
A C U E D U C T O

Gluten free menu

Pickled fruit salad with PX, cured cheese and duck ham 

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


Boletus mushrooms risotto and foie gras 

Risotto de boletus y foie


(Choice of main dishes)

Loin with black pepper sauce, mustard and garnish 

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

Turbot fillet with vegetables and pil pil sauce 

Lomo de rodaballo con verduras y verduras y su pil pil

Violet Panna Cotta with Matcha tea ice cream 

Panna Cotta de violeta con helado de té matcha

Bread, water and wine

Pan, agua y vino


42€

Traditional menu from Segovia

(Choice of starters)

Castilian garlic soup  

Sopa castellana

Jumbo beans 

Judiones de La Granja

Garden Salad

Ensalada de la Huerta



Gazpacho (seasonal)

Gazpacho (temporada)

(Choice of main dishes)

Roast suckling pig from Segovia trademark guarantee 

Cochinillo asado de Segovia Marca de Garantía

Oven-baked cod loin on a bed of peppers with asparagus mousseline  

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

1/4 Roast suckling lamb

(mínimum 2 people, supplement 3€ per person)

¼ de cordero lechal

(Mínimo 2 pax, suplemento de 3€ por persona)

Homemade Desserts

Bread, water, Ribera de Duero wine (Segovia), beer



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

39€



Executive menu

Monday to Friday, excluding holidays. Lunch only


(Choice of starters)

Fried eggs with ham hash  

Huevos rotos con picadillo

Assortment of croquettes  

Croquetas

(Jumbo Beans) 

Judiones

Gazpacho (seasonal)

Gazpacho (temporada)

Creamy seasonal vegetable soup

Crema de temporada




Seasonal salad

Ensalada de temporada

(Choice of main dishes)

Steak with garnish

Entrecot con guarnición

Grilled sea bass on a bed of vegetables, wakame seaweed and coconut sauce   

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

Homemade Desserts

Bread, water, Ribera de Duero wine (Segovia), beer

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

27€

Starters

Liquid shrimp croquette (unit) <i>Croquetas líquida de gambas (unidad)</i>	3,50€
Iberian ham croquettes <i>Croquetas de jamón ibérico</i>	12,00€
Cod and onion croquettes <i>Croquetas de bacalao y cebolla</i>	12,00€
Free range fried eggs with ham hash <i>Huevos rotos de corral con picadillo</i>	12,00€
Free range fried eggs with slivers of iberian ham <i>Huevos rotos de corral con virutas de jamón Ibérico</i>	14,00€
Scrambled eggs with boletus mushrooms, cod and pine nuts <i>Revuelto de los gabareros</i>	14,00€
Slow-cooked lambsweetbreads with sherry <i>Mollejas guisadas con Jerez</i>	18,00€
Acorn-fed iberian ham <i>Jamón ibérico de bellota</i>	25,00€
Vegetable tempura with an assortment of aliolis <i>Tempura de verdura con variedad de Ali- Olis</i>	12,00€
Confit leek with apple vinaigrette, roasted corn kernels and aubergine puree <i>Puerro confitado con vinagreta de manzana y kikos con puré de berenjenas</i>	14,00€
Serrano ham from Segovia <i>Jamón Serrano de Segovia</i>	14,00€
Sheep's cheese from Segovia <i>Queso de oveja de Segovia</i>	14,00€
Artichokes on a cream ok white garlic with crunchy cod chips <i>Alcachofas sobre crema de ajoblanco y chips de bacalao</i>	16,00€
Anchovies with piquillo peppers <i>Anchoas con pimientos del Piquillo</i>	18,00€
Black pudding, apple and mint dumplings with ali-brava sauce <i>Empanadillas de morcilla, manzana y hierbabuena con salsa ali-brava</i>	13,00€
Ferrero Rocher suckling pig with roasted jabugo parmentier <i>Ferrero rocher de cochinillo con parmentier de jamón de jabugo asado</i>	16,00€
Boletus and foie risotto ball with light cheese sauce and smoked Iberian bacon <i>Bolita de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocinera ibérica ahumada</i>	14,00€
Fried prawns with tomato onion and coriander <i>Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro</i>	16,00€
Salmon and beetroot tartare with curry alioli and wasabi ice cream <i>Tartar de salmón y remolacha con alioli de curry y helado de wasabi</i>	17,00€
Chunks of fried Soria bacon on mashed potatoes <i>Torreznos de Soria sobre patatas revolconas</i>	15,00€

Salads

Mixed salad <i>Ensalada mixta</i>	14,00€
Garden salad <i>Ensalada de la huerta</i>	10,00€
Grilled tomato and courgette mille-feuille with pesto sauce and goat cheese slivers <i>Milhojas tumbada de tomate y calabacín a la plancha con salsa pesto y escamas de queso de oveja</i>	14,00€
Spider crab salad King prawns and citrus mayonnaise <i>Ensaladilla de txangurro con langostinos y mahonesa cítrica</i>	18,00€
Thai salad with grilled King prawns chunks of mango and crispy potato <i>Ensalada Thai con langostinos a la plancha con dados de mango y crujiente de patata</i>	16,00€
Argula salad with tomato and marinated tuna taco with sherry <i>Ensalada de rúcula con tomate y taco de bonito escabechado al jerez</i>	19,00€
Pickled fruit salad with PX, cured cheese and duck ham <i>Ensalada de frutas escabechadas al PX, queso curado y jamón de pato</i>	16,00€
Salad of Iberico pork neck in citrus escabeche <i>Ensalada de cabecero ibérico con escabeche cítrico</i>	16,00€

Soups casseroles and stews

Castilian garlic soup <i>Sopa castellana</i>	9,00€
Jumbo beans <i>Judiones</i>	12,00€
Gazpacho (seasonal) <i>Gazpacho (temporada)</i>	10,00€
Creamed pumpkin and ginger <i>Crema de calabaza y jengibre</i>	10,00€
Mango salmorejo with goat's cheese ice cream and smoked sardine <i>Salmorejo de mango con helado de queso de cabra y sardina ahumada</i>	14,00€

Fish

Cod trips with squid marinera <i>Callos de bacalao con chipirones a la marinera</i>	20,00€
Supreme cod gratin with alioli sauce and red fruits <i>Suprema de bacalao gratinado con ali-oli y frutos rojos</i>	20,00€
Oven-baked cod loin on a bed of peppers with asparagus mousseline <i>Lomo de bacalao al horno con cama de pimientos y su muselina de espárragos</i>	20,00€
Braised octopus with creamy ham <i>Pulpo braseado con cremoso de jamón</i>	22,00€
Salmon with orange sauce <i>Salmón con salsa de naranja</i>	20,00€
Turbot fillet with vegetables and pil pil sauce <i>Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil</i>	23,00€
Wild sea bass with soya mayonnaise, picked red onion and candied potato <i>Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada</i>	25,00€
Hake in casserole with clams <i>Merluza a la cazuela con almejas</i>	22,00€
Tuna fillet with red curry sauce and coconut gel <i>Armónica de atún con salsa de curry rojo y gel de coco</i>	24,00€

Meats and Roasts

Roast suckling pig (trademark guarantee) <i>Cochinillo asado marca de garantía</i>	25,00€
Roast suckling lamb (¼ for two people) <i>Cordero asado ¼ (dos personas)</i>	52,00€
Grilled lamb chops <i>Chuletillas de lechal a la plancha</i>	22,00€
Grilled loin with a black pepper sauce and garnish <i>Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición</i>	24,00€
Sirloin with foie gras <i>Solomillo de choto con foie</i>	30,00€
Beef cheeks with creamy mashed potatoes, crispy spring onions and carrot <i>Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria</i>	22,00€
Iberian pork stuffed with mature cheese, peppers cooked in rum and Oporto <i>Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa oporto</i>	20,00€
Ox carpaccio with slivers of Espirido mature cheese, pine nuts and chimichurri <i>Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirido, piñones y helado de chimichurri</i>	18,00€
Grilled iberian pork with seasonal mushroom sauce, potato and bacon tart <i>Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada</i>	22,00€
Old cow chop (700 g) <i>Chuleta de vaca vieja</i>	33,00€

Ask your waiter for off-menu suggestions

