

Menú Típico Segoviano

Primeros a elegir

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



Segundos a elegir



Cochinito 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 5€ por persona)

Postres Caseros

Pan, Agua, Vino Ribera del Duero (Segovia)

Cerveza

42€

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



Mogote ibérico con salsa de cerveza negra · Corvina con salsa de coco sobre lecho de verduras y alga wakame



Postres Caseros

Pan, Agua, Vino Ribera del Duero (Segovia)

Cerveza

29€

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

39€

Menú sin gluten

Ensalada de frutas escabechadas 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 y guarnición



Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil



Panna Cotta de violeta con helado de té matcha



Pan, agua y vino

45€

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€
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 bacón		
y tocineta ibérica ahumada	  	14,00€
Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro		16,00€
Chorizo de la olla		14,00€
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 escabechado al jerez	 	19,00€
Ensalada de frutas escabechadas al PX, queso curado y jamón de pato	 	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€
Verdinas con almejas y cigalas	   	15,00€

Pescados

Lomo de bacalao al horno con cama de pimientos y su muselina de espárragos		22,00€
Pulpo braseado con cremoso de jamón	 	24,00€
Salmón con salsa de naranja	 	22,00€
Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil		23,00€
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y patata confitada	    	26,00€
Merluza a la cazuela con almejas	 	25,00€
Armónica de atún con salsa de curry rojo y gel de coco		25,00€

Carnes y Asados

Cochinillo Tabladillo asado marca de garantía	 	28,00€
Cordero asado 1/4 (dos personas, conveniente reservar)		60,00€
Chuletillas de lechal a la plancha		27,00€
Lomo de choto a la plancha con salsa a la pimienta	 	25,00€
Solomillo de choto con foie		30,00€
Carrillera de ternera con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria	    	26,00€
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa oporto	   	22,00€
Carpaccio de buey con escamas de queso, piñones		
y helado de chimichurri	  	20,00€
Lagarto ibérico a baja temperatura con salsa de setas de temporada		
y pastel de patata y bacón		22,00€
Chuleta de vaca vieja (700 g)		35,00€

Consulte con su camarero sugerencias fuera de carta

