

— 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

39€



T A B E R N A
R E S T A U R A N T E
C A K E S
A C U E D U C T I V E

— 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

45€

— 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 Lammbraten

(mind. 2 Personen, Aufpreis von 5€ pro Person)

¼ de cordero lechal (Mínimo 2 pax, suplemento de 5€ por persona)

Hausgemachte Nachspeisen

Brot, Wasser, Wein Ribera Duero (Segovia), Bier

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

42€

— Tages-Menü —

Montag bis Freitag, außer an Feiertagen. Nur mittags

(Vorspeise wählen)

Spiegeleier mit Chorizo-Stückchen  

Huevos rotos con picadillo

Verschiedene Kroketten  

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)

Langsam geschmorte iberische Schweineschulter mit dunkler Biersauce  

Mogote ibérico con salsa de cerveza negra

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

29€

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 Lammbrries 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>	
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 ajoblanco 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 cochinillo 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>	
Gebratene Speckscheiben auf Kartoffelpüree 	15,00€
<i>Torreznos de Soria sobre patatas revolconas</i>	
Traditionell geschmorte Chorizo	14,00€
<i>Chorizo de la olla</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>	
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>	
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>	

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>	
Verdinas-Bohnen mit Venusmuscheln und Kaisergranat    	15,00€
<i>Verdinas con almejas y cigalas</i>	

Fischgerichte

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) 	28,00€
<i>Cochinillo asado marca de garantía</i>	
¼ Lammbraten (2 Personen)	60,00€
<i>Cordero asado ¼ (dos personas)</i>	
Kleine gegrillte Koteletts vom Lamm	27,00€
<i>Chuletillas de lechal a la plancha</i>	
Kalbentrecot mit Pfeffersoße und Beilage  	25,00€
<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   	26,00€
<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  	20,00€
<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)	35,00€
<i>Chuleta de Vaca Vieja</i>	

Fragen Sie Ihren Kellner nach Vorschlägen außerhalb der Speisekarte

