Menú Típico Segoviano

Primeros a elegir

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

Segundos a elegir

Cochinillo 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 8€ por persona)

Postres Caseros

Pan, Agua, Vino Ribera del Duero (Segovia)

Cerveza

44€

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 · 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

Crema de calabaza y jengibre con polvo de kikos

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

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

Flan de queso parmesano con helado de violetas

Pan, agua y vino

47€

Carta



TABERNA
RESTAURANTE
CASAKES
ACUEDUCTO



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 ..... 13,00€
Huevos rotos de corral con virutas de jamón ibérico ..... 15,00€
Revuelto de gabarreros (boletus, bacalao, piñones) ..... 15,00€
Mollejas guisadas con jerez ..... 18,00€
Jamón ibérico de bellota 100% ibérico ..... 25,00€
Tempura de verdura con variedad de aliolis ..... 14,00€
Jamón serrano de Segovia ..... 15,00€
Queso de oveja de Segovia ..... 15,00€
Alcachofas sobre crema de ajoblanco y lascas de bacalao ..... 18,00€
Anchoas con pimientos de piquillo ..... 18,00€
Empanadillas de morcilla, manzana y queso de cabra con salsa ali-brava ..... 14,00€
Bolitas de risotto de boletus y foie con salsa ligera de bacón y tocineta ibérica ahumada ..... 15,00€
Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro ..... 16,00€
Torreznos sobre patatas revolconas ..... 15,00€
Salmón marinado con encurtidos ..... 16,00€

Ensaladas

Ensalada mixta ..... 16,00€
Ensalada de La Huerta ..... 12,00€
Ensalada Thai con langostinos a la plancha con dados de mango y crujiente de patata ..... 16,00€
Ensalada de frutas escabechadas al PX, queso curado y jamón de pato ..... 16,00€
Carpaccio de calabacín, tomate seco, melocotón en almíbar y queso de cabra ..... 16,00€
Tomates cherry confitados, burrata y salsa pesto ..... 15,00€

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.

Consulten sobre los alérgenos de cada plato, porque en algunos casos no afectan a la preparación principal sino a elementos del plato que se pueden sustituir o eliminar



Sopas y plato cuchara

Sopa castellana ..... 9,00€
Judiones ..... 13,00€
Gazpacho (temporada) ..... 10,00€
Crema de calabaza y jengibre ..... 10,00€

Pescados

Lomo de bacalao al horno con cama de pimientos y su muselina de espárragos ..... 22,00€
Pulpo braseado con cremoso de jamón ..... 26,00€
Salmón con salsa de eneldo y patata baby ..... 24,00€
Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil ..... 26,00€
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y caramelo de ponzu ..... 26,00€
Merluza al aroma de regaliz sobre cremoso de coliflor y haba tonka ..... 25,00€
Tataki de atún rojo, curry rojo, alga wakame y gel de coco ..... 28,00€

Carnes y Asados

Cochinillo Tabladillo asado marca de garantía ..... 28,00€
Cordero asado 1/4 (dos personas, disponible por encargo) ..... 70,00€
Chuletillas de lechal a la plancha ..... 31,00€
Lomo de choto a la plancha con salsa a la pimienta ..... 26,00€
Solomillo de choto con foie ..... 32,00€
Carrillera de ternera Angus con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria ..... 28,00€
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) ..... 36,00€

Consulte con su camarero sugerencias fuera de carta

