Vegetarisches Menü

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit frittiertem Maispulver

Crema de calabaza con polvo de kikos

Salat mit Spinat, grünem und weißem Spargel und Pistazien-Vinaigrette

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

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€



TABERNA
RESTAURANTE
CASAKES
ACUEDUCTO

Glutenfreies Menü

Eingelegter Fruchtsalat mit P.X., gereiftem Käse und Enten-Schinke

Ensalada de frutas escabechadas al P.X., 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

Käseflan mit Veilcheneis

Flan de queso con helado de violetas

Brot, Wasser und Wein

Pan, agua y vino

47€

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

44€

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)

Iberisches Schweinefleisch Mogote mit Biersauce

Mogote ibérico con salsa de cerveza

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€
Croqueta líquida de gambas (unidad)

Iberischer Schinken-Kroketten ..... 12,00€
Croquetas de jamón ibérico

Kabeljau-Kroketten mit Zwiebeln ..... 12,00€
Croquetas de bacalao y cebolla

Spiegeleier vom Freilandhuhn mit Chorizo-Stückchen ..... 13,00€
Huevos rotos de corral con picadillo

Spiegeleier vom Freilandhuhn mit Ibérico-Schinken ..... 15,00€
Huevos rotos de corral con virutas de jamón Ibérico

Rührei mit Steinpilzen, Kabeljau und Pinienkernen .....15,00€
Revuelto de los gabarreros

Geschmorte Lammbries mit Sherry .....18,00€
Mollejas guisadas con jerez

Iberischer Bellota-Schinken ..... 25,00€
Jamón ibérico de bellota

Gemüse-Tempura mit mehreren Aioli-Soßen ..14,00€
Tempura de verdura con variedad de Ali-Olis

Serrano-Schinken aus Segovia ..... 15,00€
Jamón Serrano de Segovia

Schafskäse aus Segovia .....15,00€
Queso de oveja de Segovia

Artischocken auf weißer Knoblauchcreme mit Kabeljauflocken .....18,00€
Alcachofas sobre crema de ajoblanco y lascas de bacalao

Anchovis mit Piquillo-Paprikas .....18,00€
Anchoas con pimientos del Piquillo

Teigtaschen mit Blutwurst, Apfel und Ziegenkäse, Ali-Brava-Sauce .....14,00€
Empanadillas de morcilla, manzana y queso de cabra con salsa ali-brava

Steinpilz-Risotto-Kügelchen mit leichter Käsesoße und geräuchertem Ibérico-Speck ..... 15,00€
Bolitas de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocineta ibérica ahumada

Frittierte Riesengarnelen an Tomaten-Zwiebelgemüse mit Koriander .16,00€
Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro

Torreznos auf Patatas Revolconas (Paprika-Kartoffelstampf) .....15,00€
Torreznos sobre patatas revolconas

Marinierter Lachs mit eingelegtem Gemüse .....16,00€
Salmón marinado con encurtidos

Salate

Gemischter Salat ..... 16,00€
Ensalada mixta

Gartensalat ..... 12,00€
Ensalada de la huerta

Thai-Salat mit gegrillten Riesengarnelen, Mangowürfeln und knuspriger Kartoffel .....16,00€
Ensalada Thai con langostinos a la plancha con dados de mango y crujiente de patata

Eingelegter Fruchtsalat mit P.X., gereiftem Käse und Enten-Schinke .....16,00€
Ensalada de frutas escabechadas al P.X., queso curado y jamón de pato

Zucchini-Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Pfirsich in Sirup und Ziegenkäse ..... 16,00€
Carpaccio de calabacín, tomate seco, melocotón en almíbar y queso de cabra

Kandierte Kirschtomaten, Burrata und Pestosauce ..... 15,00€
Tomates cherry confitados, burrata y salsa pesto

Hinweis: Bitte erkundigen Sie sich nach den Allergenen der einzelnen Gerichte, da diese in manchen Fällen nicht die Hauptzubereitung, sondern einzelne Bestandteile des Gerichts betreffen, die ersetzt oder weggelassen werden können.

GLUTENHALTIGES GETREIDE · KREBSTIERE · EIER · FISCH · ERDNÜSSE · SOYA · MILCH
SCHALENFRÜCHTE · SELLERIE · SENF · SESAMSAMEN · SCHWEFELDIOXID UND SULFITE · WEICHTIERE · LUPINEN

Suppen

Kastilische Suppe ..... 9,00€
Sopa castellana

Suppe aus weißen Bohnen .....13,00€
Judiones

Gazpacho (je nach Jahreszeit) ..... 10,00€
Gazpacho (temporada)

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe ..... 10,00€
Crema de calabaza y jengibre

Fischgerichte

Gebackenes Kabeljaufilet auf Paprikabett mit Spargelmousseline ..... 22,00€
Lomo de bacalao al horno con cama de pimientos y su muselina de espárragos

Gebratener Oktopus mit Shinkencreme ..... 26,00€
Pulpo braseado con cremoso de jamón

Lachs mit Dillsauce und Drillingkartoffeln ..... 24,00€
Salmón con salsa de eneldo y patata baby

Steinbuttfilet mit Gemüse und Pil-Pil Sauce ..... 26,00€
Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil

Wilder Wolfsbarsch mit Sojamayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln und Ponzu-Karamell ..... 26,00€
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y caramelo de ponzu

Seehecht mit Lakritzaroma, Blumenkohlcreme und Tonkabohne ..... 25,00€
Merluza al aroma de regaliz sobre cremoso de coliflor y haba tonka

Tataki vom Roten Thunfisch mit rotem Curry, Wakame-Algen und Kokosgel ..... 28,00€
Tataki de atún rojo, curry rojo, alga wakame y gel de coco

Fleischgerichte

Spanferkel aus Segovia (Qualitätsmarke) ..... 28,00€
Cochinillo asado marca de garantía

¼ Lammbraten (2 Personen) ..... 70,00€
Cordero asado ¼ (dos personas)

Kleine gegrillte Koteletts vom Lamm ..... 31,00€
Chuletillas de lechal a la plancha

Kalbentrecot mit Pfeffersoße und Beilage ..... 26,00€
Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición

Kalbfilet mit foie ..... 32,00€
Solomillo de choto con foie

Angus-Rinderbacke mit cremigem Kartoffelpüree, knusprigen Perlzwiebeln und Karotte ..... 28,00€
Carrillera de ternera Angus con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria

Fleisch vom Iberischen Schwein mit Füllung aus gereiftem Käse und in Rum und Portwein eingelegten Paprikaschoten .... 22,00€
Secreto ibérico relleno de queso curado, pimientos al ron y salsa oporto

Rindercarpaccio mit Flocken von gereiftem Espirdo-Käse, Pinienkernen und Chimichurri-Eis ..... 20,00€
Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirdo, piñones y helado de chimichurri

Gegrilltes Fleisch vom Iberischen Schwein mit saisonaler Pilzsoße und Kartoffel-Bacon-Pastete ..... 22,00€
Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón

Alte Rindfleischkotelette (700 g) ..... 36,00€
Chuleta de Vaca Vieja

Fragen Sie Ihren Kellner nach Vorschlägen außerhalb der Speisekarte