Menu Végétarien

Velouté de potiron et gingembre saupoudré de maïs grillé

Crema de calabaza y jengibre con polvo de kikos

Salade d'épinards, asperges vertes et blanches avec sa vinaigrette aux pistaches

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

Risotto de cèpes et légumes

Risotto de boletus con verduras

Coupe de yaourt accompagné de fruits rouges et de copeaux de chocolat

Copa de yogur con frutos rojos y virutas de chocolate

Pain, eau et vin

Pan, agua y vino

39€



TABERNA
RESTAURANTE
CASAKES
ACUEDUCTO

Menu sans gluten

Salade de fruits marinés au P.X., fromage affiné et jambon de canard

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

Risotto de cèpes et foie

Risotto de boletus y foie

(Plat au choix)

Longe de veau grillé, sauce au poivre et sa garniture

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

Dos de turbot accompagné de ses légumes et de sa sauce pil pil

Lomo de rodaballo con verduras y su pil pil

Flan au fromage, glace à la violette

Flan de queso con helado de violetas

Pain, eau et vin

Pan, agua y vino

47€

Menu Traditionnel de Ségovie

(Entrée au choix)

Soupe à l'ail

Sopa castellana

Potage aux grands haricots blancs de La Granja et à la viande

Judiones de La Granja

Salade du Jardin

Ensalada de la huerta

Gazpacho (selon la saison)

Gazpacho (temporada)

(Plat au choix)

Cochon de lait rôti de Ségovie (Label de qualité)

Cochinillo asado de Segovia Marca de Garantía

Dos de cabillaud au four sur son lit de poivrons et sa museline d'asperges

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

¼ Agneau de lait rôti
(2 personnes minimum, supplément d'5 € par personne)

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

Desserts Maison

Pain, Eau, Vin Ribera Duero (Ségovie), Bière

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

44€

Menu d'Affaires

Du lundi au vendredi, sauf jours fériés. Déjeuner uniquement
(Entrée au choix)

Œufs au plat et au chorizo haché

Huevos rotos con picadillo

Assortiments de croquettes

Croquetas

Potage aux grands haricots blancs et à la viande

Judiones

Gazpacho de saison

Gazpacho (temporada)

Velouté de saison

Crema de temporada

Salade de saison

Ensalada de temporada

(Plat au choix)

Mogote ibérique, sauce à la bière

Mogote ibérico con salsa de cerveza

Courbine grillé sur lit de légumes, algues wakame, sauce à la noix de coco

Corvina a la plancha sobre lecho de verduras, algas wakame y salsa de coco

Desserts Maison

Pain, Eau, Vin Ribera Duero (Ségovie), Bière

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

29€

Nos entrées

Croquette de crevettes liquide (unité) .. 3,50€
Croqueta líquida de gambas (unidad)

Croquettes au jambon ibérique .....12,00€
Croquetas de jamón Ibérico

Croquettes de morue et oignons ..... 12,00€
Croquetas de bacalao y cebolla

Œufs fermiers au plat et chorizo hachée .. 13,00€
Huevos rotos de corral con picadillo

Œufs fermiers au plat et copeaux de jambon ibérique .....15,00€
Huevos rotos de corral con virutas de jamón Ibérico

Œufs brouillés, cèpes, cabillaud et pignons de pin .....15,00€
Revuelto de los gabarreros

Ris d'agneau rijotés au Xérès .....18,00€
Mollejas guisadas con Jerez

Jambon ibérique de bellota ..... 25,00€
Jamón ibérico de bellota

Tempura de légumes et ses sauces aïoli ...14,00€
Tempura de verdura con variedad de Ali- Olis

Jambon Serrano de Ségovie ..... 15,00€
Jamón Serrano de Segovia

Fromage de brebis de Ségovie .....15,00€
Queso de oveja de Segovia

Artichauts sur son velouté d'ail blanc et copeaux de morue .....18,00€
Alcachofas sobre crema de ajoblanco y lascas de bacalao

Anchois et poivrons Piquillo .....18,00€
Anchoas con pimientos del Piquillo

Feuilletés de boudin noir, pomme et fromage de chèvre, sauce Ali-Brava .....14,00€
Empanadillas de morcilla, manzana y queso de cabra con salsa ali-brava

Boule de risotto aux cèpes et au foie avec sa sauce au fromage et au bacon ibérique fumé 15,00€
Bolitas de risotto de boletus y foie con salsa ligera de queso y tocinera ibérica ahumada

Gambas frites et oignonade de tomates et coriandre .....16,00€
Langostinos fritos con encebollado de tomate y cilantro

Torreznos sur pommes de terre revolconas (pommes de terre écrasées au paprika) .....15,00€
Torreznos sobre patatas revolconas

Saumon mariné aux légumes marinés .....16,00€
Salmón marinado con encurtidos

Nos salades

Salade composée ..... 16,00€
Ensalada mixta

Salade du jardin ..... 12,00€
Ensalada de la huerta

Salade Thaï, crevettes grillées, dés de mangue et craquant de pomme de terre .....16,00€
Ensalada Thai con langostinos a la plancha con dados de mango y crujiente de patata

Salade de fruits marinés au P.X., fromage affiné et jambon de canard .....16,00€
Ensalada de frutas escabechadas al P.X., queso curado y jamón de pato

Carpaccio de courgette, tomate séché pêche au sirop et fromage de chèvre ..... 16,00€
Carpaccio de calabacín, tomate seco, melocotón en almíbar y queso de cabra

Tomates cerises confites, burrata et sauce pesto ..... 15,00€
Tomates cherry confitados, burrata y salsa pesto

Note: Veuillez consulter les allergènes de chaque plat, car dans certains cas, ils ne concernent pas la préparation principale mais certains éléments du plat, qui peuvent être remplacés ou supprimés.

GLUTEN · CRUSTACÉS · ŒUFS · POISSONS · ARACHIDES · SOJA · LAIT
FRUITS À COQUE · CÉLERI · MOUTARDE · GRAINES DE SÉSAME · ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES · MOLLUSQUES · LUPIN

Nos soupes et veloutés

Soupe à l'ail (potage traditionnel avec du pain, de l'ail, de l'œuf et du jambon) ..... 9,00€
Sopa castellana

Potage traditionnel aux grands haricots blancs et à la viande ....13,00€
Judiones

Gazpacho (selon la saison) ..... 10,00€
Gazpacho (temporada)

Velouté de potiron et pointe de gingembre ..... 10,00€
Crema de calabaza y jengibre

Nos Poissons

Dos de cabillaud au four sur son lit de poivrons et sa mousseline d'asperges ..... 22,00€
Lomo de bacalao al horno con cama de pimientos y su muselina de espárragos

Poulpe braisé et sa crème de jambon .....26,00€
Pulpo braseado con cremoso de jamón

Saumon, sauce à l'aneth et pommes de terre grenaille ..... 24,00€
Salmón con salsa de eneldo y patata baby

Dos de turbot accompagné de légumes et de sa sauce au safran ..... 26,00€
Lomo de rodaballo con verduras y salsa de azafrán

Bar sauvage, mayonnaise au soja, oignon rouge mariné et caramel de ponzu ..... 26,00€
Lubina salvaje con mahonesa de soja, cebolla morada encurtida y caramelo de ponzu

Merlu au parfum de réglisse, crémeux de chou-fleur et fève tonka ..... 25,00€
Merluza al aroma de regaliz sobre cremoso de coliflor y haba tonka

Tataki de thon rouge, curry rouge, algue wakamé et gel de coco ... 28,00€
Tataki de atún rojo, curry rojo, alga wakame y gel de coco

Nos viandes

Cochon de lait rôti label de qualité ..... 28,00€
Cochinillo asado marca de garantía

Agneau de lait rôti ¼ (deux personnes) ..... 70,00€
Cordero asado ¼ (dos personas)

Côtelettes d'agneau grillées ..... 31,00€
Chuletillas de lechal a la plancha

Longe de veau grillé, sauce au poivre et sa garniture ..... 26,00€
Lomo de choto a la plancha con salsa de pimienta y guarnición

Filet mignon de veau avec foie ..... 32,00€
Solomillo de choto con foie

Joue de boeuf Angus, purée de pommes de terre crémeuse, petits oignons croustillants et carotte ..... 28,00€
Carrillera de ternera Angus con puré cremoso de patata, cebollita crujiente y zanahoria

Secreto ibérique farci au fromage, poivrons au rhum et sauce Porto ..... 22,00€
Secreto ibérico relleno de queso de cabra curado, pimientos al ron y salsa oporto

Carpaccio de bœuf, copeaux de fromage d'Espirdo, pignons et glace chimichurri ..... 20,00€
Carpaccio de buey con escamas de queso curado de Espirdo, piñones y helado de chimichurri

Lagarto ibérique grillé, sauce aux champignons de saison et Parmentier au bacon ..... 22,00€
Lagarto ibérico a la plancha con salsa de setas de temporada y pastel de patata y bacón

Côte de vache vieille (700 g) ..... 36,00€
Chuleta de Vaca Vieja

Consultez votre serveur pour des suggestions hors menu