Starters of the meson

* 21st Century salad with avocado, soft cheese, cream of anchovies, walnuts and broiled peppers
Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados

* Endives from Carracillo with blue cream cheese and Castroserna walnuts
Endibias del Carracillo con crema de queso azul y nueces de Castroserna

* Home-made iberian ham croquettes on beet powder
Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha

* Crispy bacon rashers
Los torreznillos del alma bien churruscados

* Traditional stew with calf's tripe, snout and shank from la sierra de Segovia
Guiso tradicional de callos, morros y patas de las terneras de la sierra de Segovia

* [v] Vegetables in tempura with cane honey
Las verduritas tiernas en crujiente de tempura y miel de caña

* Grilled green asparagus with smoked salmon, zucchini and Maldon salt
Los espárragos verdes a la plancha con salmón ahumado, calabacín y sal Maldon

* Grilled suckling lamb sweetbreads sautéed with green garlic and mushrooms
Mollejitas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas

* Our snack with ecologic eggs, new potatoes and cured pickled pork loin
Nuestro tentempié con huevos ecológicos, patatas nuevas y lomo curado de la olla

Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso
Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

Castilian soup with rustic bread and low-temperature egg settled in a clay pot
Sopa castellana con pan rústico y huevo a baja temperatura reposada en cazuela de barro

* The farmer's tasting platter: black pudding, minced meat, pickled pork loin and potatoes
Probadilla de segadores: morcilla, picadillo, lomo de la olla y patatas

* Grilled pickled "chorizo" sausage "IGP Cantimpalos"
Chorizo de la olla. D. "IGP Cantimpalos" pasado por la sartén

* Deep-fried black pudding from segovia
Morcilla casera segoviana sólo frita

* Tasting cheese platter from Castilla y León with quince, walnuts and artisan bread sticks
Muestra de quesos de Castilla y León con palitroques de cristal y membrillo

* Iberian ham from acorn-fed pork "Gran Reserva D.O." Montanera 2015 and artisan bread sticks
Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva D.O. 2014" con palitroques artesanales

* Sliced cured loin from acorn-fed pork D.O Guijuelo
Lomo de caña ibérico de bellota D.O. Guijuelo

* Assortment of Iberian cold cuts (ham, loin, "chorizo" sausage from acorn-fed pork) and cured ewe's cheese
Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja curado

* [v] Salad with lettuce, tomato and sweet spring onions
Ensalada sencilla del tiempo con lechuga, tomate del "Cercao" y cebolletas dulces

* Mixed salad with lettuce, cucumber, tuna, hard-boiled egg and tomato
Ensalada mixta con lechuga, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao"

* **Recommended to share**
Home-made sourdough country bread (we also offer brown or gluten-free bread): 1,70 € / pax
[v] Vegetarian dishes

Tasting menu our segovian cousine

SERVED WITH OUR RED WINE «AUTOR»

— PAGO DE CARRAOVEJAS —

Price per person: 54,00€ VAT included

This menu is served for at least two people and to all the members of the group

Fish and shellfish

Cubes of fried Cantabric hake with spinach
Merluza de pincho y del Cantábrico en tacos con espinacas

Monkfish medallions served in prawn and paprika sauce with green asparagus
Medallones de rape en salsa de gambas y pimentón con espárragos verdes

Fresh salmon loin with orange
Lomo de salmón fresco a la naranja

Cod loin served on an ajoblanco coulis with a coconut and almond crunch
Taco de bacalao sobre coulis de ajo blanco y crujiente de coco y almendra

Grilled Cantabrian seabream 'a la espalda'
Dorada del Cantábrico a la espalda

Grilled octopus with paprika from La Vera, olive oil and mashed potatoes
El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y puré de patata

Garlic Shrimp with cayena chilli
Gambas al ajillo con guindilla cayena

Grilled white prawns from Huelva with Maldon salt
Gambas blancas de Huelva elegidas para la plancha con sal Maldon

'We have fish previously frozen at -20 ºC for those who are allergic to anisakids'

Roasted and other meats

Cochinillo: Suckling pig roasted in our traditional oven
Guarantee mark "Cochinillo de Segovia"
Cochinillo asado de nuestra corte y hornada. D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»

Deep-fried suckling pig chops with fries
Cochifrito en chuletillas con patatas fritas

Roasted suckling lamb "Segolechal I.G.P." [1/4 small shoulder for 2 people]
Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 brazuelo pequeño para 2 personas}

Roasted suckling lamb "Segolechal I.G.P." [1/4 for 2 people]
Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 para 2 personas}

Grilled suckling lamb chops with fries
Chuletillas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas

Beef sirloin with foie gras and Port wine sauce
Solomillo de buey con foie fresco y salsa de Oporto

Heifer loin from la sierra de Segovia "Entrecote" fillet with potatoes
Lomo de novilla de la sierra de Segovia "Entrecot" fileteado con patatas a lo pobre

Veal escalope stuffed with cheese and ham, garnished with fries
Escalopines de ternera blanca empanados y rellenos de queso y jamón con patatas fritas

Charcoal-broiled shoulder of Iberian pork with grilled goat cheese and truffle foie gras sauce
La presa de ibérico a la brasa con queso de cabra gratinado y salsa de foie trufada

Grilled Iberian pork sirloin baked with tomato pulp
Solomillo de cerdo ibérico a la plancha y horneado con pulpa de tomate

Cured Iberian pork loin with vegetables and fries
Lomo de la olla y de ibérico curado con verduras y patatas fritas

Roasted beef cheek with wine reduction and potato cream
Carrillada de vacuno asada con reducción de vino y cremoso de patatas nuevas

Pickled partridge served with Boletus cream and lettuce
Perdiz escabechada con Royal de Boletus y lechuga 'viva'

You can join our big family in: Rtejosemaria

Some of our dishes may contain allergens due to the process of elaboration. Please, contact us if you have any doubts.

LIST OF ALLERGENS

Gluten · Crustaceans · Molluscs · Eggs · Fish · Milk · Nuts · Peanuts · Soy · Mustard · Sesame · Celery · Sulfites · Lupins