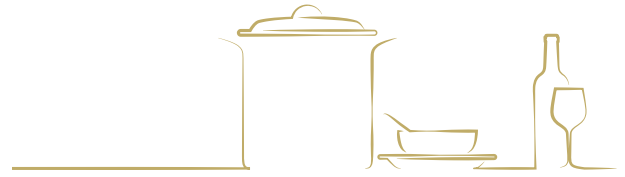




José María

## Our segovia's cooking taste menu



Winter 2019-20

### STARTERS

●● Pickled suckling lamb salad with pickled vegetables  
Ensalada de cordero lechal en escabeche con hortalizas encurtidas

●●● Tender seasonal vegetables with Iberian ham cream and low-temperature egg  
Verduras tiernas de temporada con crema de ibérico y huevo a baja temperatura

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

● Chestnut cream with fresh foie and pine nut oil  
Crema de castañas con taco de foie fresco y aceite de piñones

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



Cochinillo: Suckling pig roasted in our traditional oven  
Guarantee mark "Cochinillo de Segovia"

### DESSERT

(choose one of two options)

●●●● Our traditional layered cake «Ponche de Segovia» with marzipan and ice-cream  
Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla y helado de turrón  
or

●● Mandarine sorbet with "Merlot" from «Pago de Carraovejas» wine  
El sorbete del "Merlot" del «Pago de Carraovejas» con mandarina

### OUR WINE

White wine Quintaluna "Ecológico" de Ossian «El cordel de las Merinas» 2017  
Red wine Pago de Carraovejas Autor 2016 D.O. Ribera del Duero

### MINERAL WATER - BREAD

### COFFEE AND TEA

PRICE PER PERSON: 54,00 € VAT INCLUDED

(This menu will be served to all table diners, minimum 2 people)

#### LIST OF ALLERGENS



Gluten



Crustaceans



Molluscs



Eggs



Fish



Milk



Nuts Fruit



Peanuts



Soy



Mustard



Sesame



Celery



Sulfites



Lupins