Las clásicas raciones de siempre... a nuestro gusto de hoy en día

Tapas en tosta y otras muy singulares

- De anchoas y sardinas curadas con aguacate y pulpa de tomate fresco.
- De búfala con tomate concassé y albahaca
- De pulpo asado al horno con patatas al pimentón y oliva virgen
- De presa ibérico a la brasa con queso suave de cabra fundido
 - De jamón ibérico y bellota con pulpa de tomate fresco y aceite de oliva
- Especial verano: Ventresca de bonito con tomate confitado y vinagreta de piñones y pasas

Si lo desean, todas las tostas podemos servirlas en pan especial para celíacos

Escabechados y hortalizas en ensalada

- Ensalada de Ventresca de bonito, cebolleta y tomates de la huerta
- •••• Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso, crema de anchoas, pimientos y nueces
- Queso de búfala aromatizado con tomate concassé, albahaca y crujiente de sésamo
 - El escabeche de nuestro verdel de "la venta de antaño" con cebolletas
 - Nuestro bonito del norte escabechado en cascos de cebolletas.
 - Ensalada mixta con lechuga, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao"

[v] Ensalada sencilla con lechuga, tomate del "Cercao" y cebolletas frescas

Lo mejor del gorrino (signo de la abundancia)

Jamón Serrano de Segovia Duroc

- Chorizo cular de ibérico y bellota D.O. Guijuelo
- Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha

Lomo de la olla adobado y curado con manteca oliva en tacos Chorizo de Cantimpalos I.G.P. pasado por la sartén

- Morcilla casera segoviana sólo frita
- Los torreznillos del alma bien churruscados
- Asadurilla de cochinillo encebollada con piñones de Pedrajas

Selección de quesos de Castilla y León

- De oveja curado de Espirdo, Segovia
- De oveja curado, Zamora
- De oveja castellano D.O. Zamora
- De cabra «rulo», Zamora
- De cabra curado al pimentón, Avila
- De vaca "Queso Azul" de Valdeón, León

De los mares... ¿ Y qué si picamos?

- Merluza de pincho y del Cantábrico frita en tacos con espinacas
- ●●●● El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y patata asada
 - Gambas al ajillo con su guindilla cayena
 - Ancas de rana "criadero" con ajos dorados y reducción de 'Quintaluna'

Con un par... de huevos para romper (ecológicos)

- On chorizo "I.G.P. Cantimpalos" y patatas a lo pobre
- Con morcilla segoviana, patatas fritas y piñones tostados
- Con patatas panaderas, lomo de la olla y pimientos asados
- Too Con ajo arriero de mi padre y cochifrito del alma
- Con patatas fritas y jamón ibérico de bellota Gran Reserva D.O Montanera 2017
- ••• En revuelto de calabacin, cebolla pochada y gambas
- En tortilla de escabeche de «la venta de antaño» {4 personas}

Sugerencias y recomendaciones

- Jamón ibérico «Gran Reserva D.O. Montanera 2017» con palitroques artesanales
- Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

Gazpacho de hortalizas con pan candeal y sus guarniciones



Cochinillo asado de nuestra corte y hornada D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»

Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 para 2 personas}



Si lo desea se lo puede llevar usted o se lo podemos enviar a su domicilio en cualquier punto de España. Nuestra tienda online: www.cochinilloviajero.com

También podemos prepararle nuestros platos de la carta para llevar a su casa.

Sugerencias y Recomendaciones: 'Cartas de Platos Verano 2020' y para seguir disfrutando también le ofrecemos nuestra «CARTA DE GYN TONIC Y COMBINADOS PREMIUM»

































