

The classic portion from ever...to our taste today

Tapas on toast and other unique ones

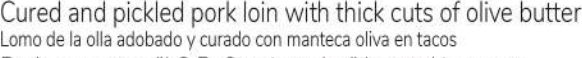
-  Anchovies and sardines cured with avocado and fresh tomato pulp
De anchoas y sardinas curadas con aguacate y pulpa de tomate fresco
-  Soft bufala cheese with concassé tomato and basil
De queso suave de búfala con tomate concassé y albahaca
-  Baked octopus and smashed potatoes with paprika and virgin olive oil
De pulpo asado al horno con puré de patata al pimentón y oliva virgen
-  Charcoal-broiled shoulder of Iberian pork with grilled goat cheese
De presa de ibérico a la brasa con queso suave de cabra fundido
-  Iberian ham from acorn-fed pork with fresh tomato pulp and olive oil
De jamón ibérico y bellota con pulpa de tomate fresco y aceite de oliva
-  **Special Summer: White tuna belly, candied tomato and pine nuts and raisins vinaigrette**
Especial verano: Ventresca de bonito con tomate confitado y vinagreta de piñones y pasas

Toasts can be served with gluten-free bread for coeliacs

Pickle and vegetable salads

-  White tuna belly salad with spring onion and freshly-picked tomatoes
Ensalada de Ventresca de bonito, cebolleta y tomates 'vivos' de la huerta
-  21st Century salad with avocado, cheese, cream of anchovies, broiled peppers and walnuts
Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso, crema de anchoas, pimientos asados y nueces
-  Soft bufala cheese perfumed with tomato concassé, basil and crispy sesame
Queso suave de Bufala aromatizado con tomate Concassé, albahaca y crujiente de sésamo
-  Traditional pickled mackerel with spring onions and olives
El escabeche de nuestro verdel de «la venta de antaño» con cebolletas y aceitunas
-  Our pickled tuna with spring onions
Nuestro bonito del norte escabechado en cascos de cebolletas
-  Mixed salad with lettuce, cucumber, tuna, hard-boiled egg and tomato
Ensalada mixta con lechuga, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao"
-   Salad with lettuce, tomato and sweet spring onions
Ensalada sencilla del tiempo con lechuga, tomate del "Cercao" y cebolletas frescas

The best from the pork (Horn of plenty)

-  Segovian Serrano ham DUROC
Jamón Serrano de Segovia DUROC
-  "Chorizo" sausage from acorn-fed Iberian pork (D.O. Guijuelo)
Chorizo cular de ibérico y bellota D.O. Guijuelo
-  Home-made iberian ham croquettes with beet
Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha
-  Cured and pickled pork loin with thick cuts of olive butter
Lomo de la olla adobado y curado con manteca oliva en tacos
-  Pork sausages "I.G.P. Cantimpalos" heated in a pan
Chorizo de Cantimpalos I.G.P. pasado por la sartén
-  Deep-fried black pudding from Segovia
Morcilla casera segoviana sólo frita
-  Crispy bacon rashers
Los torreznillos del alma bien churruscados
-  Suckling pig asadurilla with onions with Pedrajas pine nuts
Asadurilla de cochinillo encebollada con piñones de Pedrajas

Our Cheeses from Castilla y Leon

-  Hard ewe's milk cheese from Espirido, Segovia De oveja curado de Espirido, Segovia
-  Hard ewe's milk cheese from Zamora De oveja curado Zamora
-  Castilian ewe's milk cheese D.O. Zamora De oveja castellana D.O. Zamora
-  Goat roller cheese, Zamora De cabra «rulo», Zamora
-  Hard goat cheese with paprika, Ávila De cabra curado con pimentón, Ávila
-  Cow's milk cheese "blue cheese" from Valdeón, León De vaca "Queso Azul" de Valdeón, León

From the sea ...

-  Cubes of fried Cantabric hake with spinach
Merluza de pincho y del Cantábrico, en tacos con espinacas
-  Grilled octopus with paprika from La Vera, olive oil and roasted potatoe
El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y patata asada
-  Garlic Shrimp with cayena chilli
Gambas al ajillo con su guindilla cayena
-  Frog's legs with sauteed onion, golden garlic and wine reduction 'Quintaluna'
Ancas de rana "criadero" con cebolla pochada, ajos dorados y reducción de 'Quintaluna'

You can't enjoy these without breaking the eggs

-  With chorizo "IGP Cantimpalos" and potatoes
Con chorizo "I.G.P. Cantimpalos" y patatas a lo pobre
-  With Segovian black pudding, fries and toasted pine nuts
Con morcilla segoviana, patatas fritas y piñones tostados
-  With baked potatoes, thick cuts of pickled pork loin cured and roasted pepper
Con patatas panaderas, lomo de la olla y pimientos asados
-  **T** With garlic, spices and deep-fried suckling pig
Con ajo arriero de mi padre y cochifrito del alma
-  With fried potatoes and acorn-fed Iberian ham Gran Reserva D.O. Montanera 2017
Con patatas fritas y jamón ibérico de bellota Gran Reserva D.O. Montanera 2017
-  In scrambled eggs with zucchini, poached onion and shrimp
En revuelto de calabacín, cebolla pochada y gambas
-  Traditional pickled omelette (4 pax.)
En tortilla de escabeche de «la venta de antaño» {4 personas}

Suggestions

-  Iberian ham from acorn-fed pork "Gran Reserva D.O." Montanera 2014 with artisan bread sticks
Jamón ibérico «Gran Reserva» D.O. Montanera 2014 con palitroques artesanales
-  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
-  Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso
Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento
-  Vegetables gazpacho with white bread and garnish
Gazpacho de hortalizas con pan candéal y sus guarniciones



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»

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



You can order it to take away

"GYN & TONIC MENU AND PREMIUM COCKTAILS"

You are very welcome to our big family on: Rtejosemaria



LIST OF ALLERGENS

