# Entrantes para compartir

* Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados
* [v] Ensalada de hortalizas con lechuga "viva" trocadero y emulsión de almendras

* Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha
* Los torreznillos del alma bien churruscados

[v] * Espárragos verdes a la plancha con calabacín y sal maldon
Verduritas de temporada con cremoso de jamón ibérico

* Mollejitas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas
* Revuelto de temporada con calabacín, cebolla pochada y gambas

* Ancas de rana 'criadero' con ajos dorado y reducción de 'Quintaluna'

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento
Sopa castellana con pan rústico y huevo a baja temperatura reposada en cazuela de barro

* Probadilla de segadores: morcilla, chorizo, lomo de la olla y patatas
* Chorizo de la olla D. "I.G.P. Cantimpalos" pasado por la sartén
* Morcilla casera segoviana sólo frita

* Muestra de quesos de Castilla y León con membrillo, nueces y palitroques artesanales

* Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva D.O." Montanera 2017 con palitroques artesanales
* Lomo de caña ibérico de bellota D.O Guijuelo
* Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja curado

* [v] Ensalada sencilla con lechuga, tomate del "Cercao" y cebolletas dulces
* Ensalada mixta con lechuga, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao"

* Platos recomendados para compartir.
[v] Platos vegetarianos. Nuestras verduras y hortalizas son de agricultura ecológica certificadas por CACyL

# Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana

ACOMPAÑADO CON NUESTRO VINO DE AUTOR

— PAGO DE CARRAOVEJAS —

Precio por comensal: 55,00 € I.V.A. Incluido

Este menú podrá degustarse como mínimo para dos personas y necesariamente para todos los comensales de la mesa

# Pescados y productos del mar

Merluza de pincho y del Cantábrico frita en tacos con espinacas
Lenguado a la plancha con verduritas de temporada
Medallones de rape en salsa de gambas con espárragos verdes
Taco de bacalao sobre falso ali-oli de ajo y azafrán
El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y patata asada
Gambas al ajillo con su guindilla cayena

Tenemos pescados previamente congelados a -20° C para quienes lo prefieran por alergia a los anisákidos

# Asados y otras carnes

El Cochinillo asado de nuestra corte y hornada
Denominación Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»

Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente

Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 Brazuelo pequeño para 2 personas}
Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 para 2 personas}
Chuletillas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas

Solomillo de buey con foie fresco y salsa de Oporto
Lomo de novilla de la sierra de Segovia "Entrecot" con patatas

Chuletón de carne roja fileteado con guarnición (2 pax – 1,300 Kg. aprox.)

La presa de ibérico a la brasa con queso de cabra gratinado y salsa de foie trufada

La perdiz escabechada con endibias y hortalizas del Carracillo

Si recuerda un plato que no esté hoy en nuestra carta, solicítelo con antelación y en su próxima visita, gustosamente se lo prepararemos

Nuestra variedad de panes (Candeal, Rústico, Chapata, Pan sin gluten...) 1,70 € / pax

Puede unirse a nuestra gran familia en: Rtejosemaria

Todos los precios de esta carta tienen el I.V.A. incluido
Algunos de nuestros platos debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda consúltenos.

LISTADO DE ALÉRGENOS

Gluten · Crustáceos · Moluscos · Huevos · Pescados · Leche · Fruto cascara · Cacahuetes · Soja · Mostaza · Sésamo · Apio · Sulfitos · Altramuces