

Summer 2020

- White tuna belly salad with chives, spring onion and freshly-picked tomatoes
Ensalada de Ventresca de bonito del norte, cebolleta y tomates 'vivos' de la huerta
- * Buffalo cheese flavored with tomato concassé, basil and crunchy sesame
Queso de búfala aromatizado con tomate concassé, albahaca y crujiente de sésamo
- * [V] Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave
Mozoncillo leeks and baked roasted peppers with soft vinaigrette
- * Cantabrian sardines and anchovies with avocado, tomato and goat cheese
Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra
- * [V] Local vegetables in tempura with cane honey
Las verduritas tiernas segovianas en crujiente de tempura y miel de caña
- * [V] Grilled local vegetables with olive oil
Saludable de verduritas segovianas a la plancha con oliva virgen
- * Vegetable gazpacho with white bread and garnish
Gazpacho de hortalizas con pan candeal y sus guarniciones
- * Melon soup and fruit pearls with ham powder and lime zest
Sopa de melón y perlas de frutas con "polvo" de jamón y ralladura de lima
- Baked [HAKE] napes with garlic and virgin olive oil
Los cogotes de [MÉRLUZA] al horno con sofrito de ajos y oliva virgen
- Baked hake thick cut with fried garlic and tomato vinaigrette
Taco de merluza con ajitos dorados y vinagreta de tomate natural
- * Frog's legs a la romana (battered and deep fried)
Ancas de rana - criadero. tradicionalmente a la romana
- Red tuna in Tartar with avocado and citrus aroma
Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos
- Grilled white tuna belly over ratatouille with Muscatel
Bonito del Norte a la plancha sobre pisto con Moscatel
- Traditional Cochifrito (deep-fried suckling pig) with ecological eggs and "ajo arriero"
El cochifrito del alma con huevos ecológicos al ajo arriero de mi padre con vinagre

* Recommended to share

The greatest classic dishes



Cochinito: Suckling pig roasted in our traditional oven

Guarantee mark "Cochinito de Segovia"

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

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}

New creative dishes

- * Fresh salmon and pineapple salad with vegetables and amaranth seeds
Ensalada de salmón fresco y piña con variedad de vegetales y semillas de amaranto
- * Foie mosaic in mi-cuit with fruit jams and Pedro Ximénez sauce
Mosaico de foie en micuit con mermeladas de frutas y P.X.
- * Crunchy taco of suckling lamb and vegetables grilled on low fire with freshly-picked lettuce
Taco crujiente de cordero lechal y hortalizas breseadas con ensalada de lechuga 'viva'
- * Low heat roasted suckling pig in crunchy rolls with apple sweet and sour sauce
Cochinito deshuesado a fuego lento con agridulce de manzana en rulo crujiente



You can order it to take away.