



José María

Our segovia's cooking taste menu



Summer 2019

STARTERS

●●●●● 21st Century salad with avocado, soft cheese, cream of anchovies, walnuts and broiled peppers
Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados

●● Seasonal vegetables with creamy iberian ham
Verduras de temporada con cremoso de ibérico

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

or

●●● Melon soup and fruit pearls with ham "dust" and lime zest
Sopa de melón y perlas de frutas con "polvo" de jamón y ralladura de lima

●●● Grilled white tuna belly over tomato and quail egg
Bonito del Norte a la plancha sobre tomate y huevo de codorniz



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

●● Mandarinine 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» 2018
Red wine Pago de Carraovejas Autor 2017 D.O. Ribera del Duero

MINERAL WATER - BREAD

COFFEE AND TEA

PRICE PER PERSON: 55,00 € VAT INCLUDED

LIST OF ALLERGENS



Gluten



Crustaceans



Molluscs



Eggs



Fish



Milk



Nuts Fruit



Peanuts



Soy



Mustard



Sesame



Celery



Sulfites



Lupins