

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

— Tapas en tоста y otras muy singulares —

- De anchoas y sardinas curadas con aguacate y pulpa de tomate fresco
- De salmón marinado con salsa tártara y vinagreta de eneldo
- De pulpo asado al horno con cremoso de patata, 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
- Tosta de Otoño: De terrina de oreja, pan rústico de pimentón y alioli de ajo negro

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

— Escabechados y hortalizas en ensalada —

- Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso, crema de anchoas, pimientos y nueces
- El escabeche de nuestro verdel de “la venta de antaño” con cebolletas
- Nuestro bonito del norte escabechado en cascotes 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 de 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 Espirado, 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 cremoso de patata
- Gambas al ajillo con su guindilla cayena

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

- Con 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
- 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 calabacín, 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
- Crema de castañas con taco de foie fresco y aceite de piñones



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 Otoño 2020’
y para seguir disfrutando también le ofrecemos nuestra «CARTA DE GYN TONIC Y COMBINADOS PREMIUM»**



LISTADO DE ALÉRGENOS



Todos los precios de esta carta tienen el I.V.A. incluido