

## Entrantes para compartir



- \* Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados
- T●●●●●●●●●● \* [v] Ensalada de hortalizas con lechuga "viva" trocadero y emulsión de almendras
- \* Endibias del Carracillo con crema de queso azul y nueces de Castroserna
- \* [v] Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave
- \* Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha
- \* Los torreznillos del alma bien churruscados
- \* Espárragos verdes a la plancha con salmón ahumado, calabacín y sal maldon
- \* Mollejas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas
- \* 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



ACOMPÑADO 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
- Medallones de rape en salsa de gambas con espárragos verdes
- Taco de bacalao sobre falso ali-oli de ajo y de azafrán
- El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y cremoso de patata
- Gambas al ajillo con su guindilla cayena
- Salmón fresco al blanco "Ossian" y pasas de Verdejo
- Lengado a la plancha con verduritas de temporada

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

## Asados y otras carnes



El Cochinitillo asado de nuestra corte y hornada  
Denominación Marca de Garantía «Cochinitillo 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 – 1,200 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

