

Entrantes para compartir



●●●●●*	Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados	20,00 €
●●●●●*	Endibias del Carracillo con crema de queso azul y nueces de Castroserna	16,00 €
●●●●●*	Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave	16,00 €
●●●●●*	Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha	15,00 €
●●●●●*	Los torreznillos del alma bien churruscados	16,00 €
●●●●●*	Guiso tradicional de callos, morros y patas de terneras de la sierra de Segovia	18,00 €
●●●●●*	Mollejitas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas	22,00 €
●●●●●*	Revuelto de temporada con calabacín, cebolla pochada y gambas	15,00 €
TT●●●*	Espárragos verdes a la plancha con salmón ahumado, calabacín y sal Maldon	20,00 €
	Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento	11,50 €
●●●●●	Sopa castellana con pan rústico y huevo a baja temperatura reposada en cazuela de barro	8,50 €
●●●●●*	Probadilla de segadores: morcilla, picadillo, lomo de la olla y patatas	18,00 €
●●●●●*	Chorizo de la olla D. "I.G.P. Cantimpalos" pasado por la sartén	10,00 €
●●●●●*	Morcilla casera segoviana sólo frita	10,00 €
●●●●●*	Muestra de quesos de Castilla y León con membrillo, nueces y palitroques artesanales	19,00 €
●●●●●*	Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva D.O." Montanera 2017 con palitroques artesanales	27,00 €
●●●●●*	Lomo de caña ibérico de bellota D.O Guijuelo	24,50 €
●●●●●*	Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja curado	25,00 €
●●●●●*	Ensalada sencilla con lechuga, tomate del "Cercao" y cebolletas dulces	8,00 €
●●●●●*	Ensalada mixta con lechuga, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao"	10,00 €

* Platos recomendados para compartir.

[V] Platos vegetarianos. Nuestras verduras y hortalizas son de agricultura ecológica certificadas por CACyL

Nuestro pan de hogaza está elaborado con masa Madre, también les ofrecemos pan integral y pan sin gluten

1,70 € / pax

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



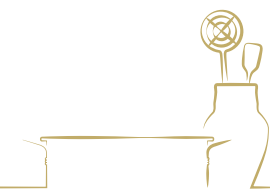
ACOMPÑADO CON NUESTRO VINO DE AUTOR

— 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 frita en tacos con espinacas	26,00 €
●●●●●	Medallones de rape en salsa de gambas y pimentón con espárragos verdes	27,00 €
●●●●●	Lomo de salmón fresco a la naranja	23,00 €
●●●●●	Taco de bacalao sobre falso ali-oli de ajo y azafrán	26,00 €
●●●●●	El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y puré de patata	27,00 €
●●●●●	Gambas al ajillo con su guindilla cayena	20,00 €

Asados y otras carnes



	El Cochinillo asado de nuestra corte y hornada Denominación Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»	27,00 €
●	Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente	27,00 €
	Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 Brazuelo pequeño para 2 personas}	49,50 €
	Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 para 2 personas}	52,00 €
	Chuletillas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas	24,00 €
●	Solomillo de buey con foie fresco y salsa de Oporto	28,50 €
	Lomo de novilla de la sierra de Segovia "Entrecot" fileteado con patatas a lo pobre	26,00 €
	Chuletón de carne roja fileteado con guarnición (2 pax – 1,200 Kg. aprox.)	58,50 €
●●	La presa de ibérico a la brasa con queso de cabra gratinado y salsa de foie	24,00 €
●●	La perdiz escabechada con endibias y hortalizas del Carracillo	25,00 €

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



*“El mayor valor de esta casa es nuestro equipo humano,
juntos somos más,
juntos trabajando en una misma ilusión:*

Hacer felices a todos los que nos visitan.

Bienvenidos, disfrutad.”

ROCÍO RUIZ ARAGONESES

JEFE DE COCINA

Miguel Jiménez

JEFE DE SALA

Fulgencio Galindo

SUMILLER

Juan Carlos Segovia

Cochinillo saludable de nuestra corte-criadero y hornada

José María Ruiz siempre ha tenido máximo interés en conseguir un cochinillo rico y a su vez equilibrado desde el punto de vista nutritivo. Tras coincidir en un congreso de nutrición y salud con el Doctor Mataix, catedrático de nutrición en la Universidad de Granada y tras comentarle su preocupación por la máxima calidad en este producto, se mostró muy interesado en ayudarlo además de que para él también era una novedad porque hasta ese momento sólo habían analizado las partes nobles del cerdo como jamones, lomos.... José María le encarga un análisis cuantitativo de uno de nuestros cochinillos asados, el cual fue realizado en el Instituto de Nutrición y Tecnología de alimentos de la Universidad de Granada. Tras varias semanas, recibimos un exhaustivo estudio con los resultados analíticos y además el Doctor nos resumió coloquialmente sus interesantes conclusiones:

“Querido José María:

Me envías a mi Instituto de Nutrición, un cochinillo y en misiva aparte yo te informo con números y barras de los resultados científicos.

En principio es deber, el felicitarte y agradecerte el celo que pones por la salud corporal de tus comensales, pero sigue manteniendo también elevado, el nivel de exigencia por el cuidado de su espíritu, a través del placer de la mesa y la ternura de tu cochinillo asado.

En cuanto a la calidad de las grasas, debo decirte, que abundan ácidos grasos monoinsaturados y polinsaturados, que son los que se recomiendan para una alimentación saludable. Existe obviamente la denominada grasa saturada, que aunque no es aconsejable, la cantidad que presenta no es excesiva. Pero además sin ella, tu cochinillo no tendría esa crujiente riqueza de textura y ese arco iris de sensaciones, que trasladan a ese paraíso gastronómico, en donde muchos alimentos son llamados y pocos son los elegidos, y entre estos últimos ¡querido José María! está tu cochinillo

Y sin más que decirte, recibe el justo abrazo y mi admiración por el arte de tu simpar cocina.”

Dr. J. Mataix