

Nuestras recomendaciones

1/2 RACIÓN COMPARTIR

●	Jamón ibérico «Gran Reserva D. O. Montanera 2017» con palitroques artesanales	17,00 €	27,00 €
●	Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja		25,00 €
●●●	Muestra de quesos de Castilla y León con membrillo, nueces y palitroques artesanales		19,00 €
●●	Hígado fresco de pato a la plancha con pan de higos		26,50€
●●●	Huevos fritos ecológicos con alcachofas, espinacas crujientes y jamon de bellota		23,00€
●●●●●	Tartar de atún rojo, aguacate y a roma de cítricos		26,00€
●	Mollejitas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas	12,00 €	22,00 €
●●	Guiso tradicional de callos, morros y patas de terneras de la sierra de Segovia		18,00 €
●	Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente		27,00€

Tapas en tosta y otras muy singulares

INDIVIDUAL

●●●●	De anchoas y sardinas curadas con aguacate y pulpa de tomate fresco		7,00 €
●●●●●●	De salmón marinado con salsa tártara y vinagreta de eneldo		7,00 €
●●●●●	De pulpo asado al horno con cremoso de patata, pimentón y oliva virgen		7,00 €
●●●	De presa ibérico a la brasa con queso suave de cabra fundido		7,00 €
●●	De jamón ibérico y bellota con pulpa de tomate fresco y aceite de oliva		8,00 €
●●●	Tosta de Invierno: De terrina de oreja, pan rústico de pimentón y alioli de ajo negro		8,00€

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

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

COMPARTIR

●	Con picadillo y patatas a lo pobre		12,00 €
●●	Con morcilla segoviana, patatas fritas y piñones tostados		12,00 €
●●	Con patatas panaderas, lomo de la olla y pimientos asados		13,00 €
●	Con patatas fritas y jamón ibérico de bellota Gran Reserva D.O. Montanera 2017		18,00 €
●●●	En revuelto de calabacín, cebolla pochada y gambas		15,00 €
●●●	En tortilla de escabeche de «la venta de antaño» {4 personas}		17,00 €

Ensaladas y propuestas saludables

1/2 RACIÓN COMPARTIR

●●●●	Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso, crema de anchoas, pimientos y nueces	12,00 €	20,00 €
●●	El escabeche de nuestro verdel de “la venta de antaño” con cebolletas	9,00 €	16,50 €
●●	Nuestro bonito del norte escabechado en cascotes de cebolletas	9,00 €	16,00 €
●●●	Ensalada mixta con lechuga, pepino, bonito, huevo duro y tomate del “Cercao”		10,00 €
●	[V] Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave	9,00€	16,00 €
●●●●	Ensalada de salmón fresco y vieiras con variedad de vegetales y semillas de amaranto		22,00 €
●●●●	[V] Flores de alcachofa y cardo cremoso de temporada	12,00€	19,00 €
TT●	Espárragos verdes a la plancha con salmón ahumado, calabacín y sal Maldon		20,00 €
●●●	Calabacín a la plancha, tomate de nuestra huerta con tapenade y queso de cabra		19,00 €
●	La sartén micológica con setas cultivadas y silvestres, yema de huevo y foie		20,00 €

Lo mejor del gorrino (signo de la abundancia)

1/2 RACIÓN COMPARTIR

	Jamón Serrano de Segovia Duroc	8,00 €	12,00 €
●	Chorizo cular de ibérico y bellota D.O. Guijuelo	6,00 €	10,00 €
●●●	Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha	8,00 €	15,00 €
	Lomo de la olla adobado y curado con manteca oliva en tacos	8,00 €	13,00 €
	Picadillo de matanza	6,00 €	10,00 €
●	Morcilla casera segoviana sólo frita	6,00 €	10,00 €
●	Los torreznillos del alma bien churruscados	9,00 €	16,00 €
●	Probadilla de segadores: morcilla, picadillo, lomo de la olla y patatas		18,00 €

De los mares... ¿Y qué si picamos?

1/2 RACIÓN COMPARTIR

●●●	Merluza de pincho y del Cantábrico frita en tacos con espinacas	14,00 €	26,00 €
●●●●●	El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y cremoso de patata		27,00 €
●	Gambas al ajillo con su guindilla cayena		20,00 €
●●●	Los clásicos calamares fritos a la romana	9,00 €	16,00 €

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



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cáscara



Cacahuetes



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces