

Spring 2021

●●●*	Cantabrian sardines and anchovies with avocado, tomato and goat cheese Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra	22,00 €
●●●	Marinade turkey salad with vegetables and winter fruits Ensalada de pavo escabechado con hortalizas y frutos de invierno	20,00 €
●*	Pickled suckling lamb and candied apple salad Ensalada de cordero lechal escabechado y manzana confitada	20,00 €
●*[V]	Leeks from Mozoncillo and roasted peppers with French dressing reduction Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave	16,00 €
●●*	Truffle flavored potato cream with ecologic eggs and acorn-fed ham Cremoso de patata trufada con huevo ecológico y jamón de Bellota	22,50 €
●●*[V]	Grilled zucchini, organic tomato with tapenade and goat cheese Calabacín a la plancha, tomate de nuestra huerta con tapenade y queso de cabra	19,00 €
*[V]	Grilled local vegetables with olive oil Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen	20,00 €
●*	Local vegetables in tempura with cane honey Las verduritas tiernas segovianas en crujiente de tempura y miel de caña	26,50 €
●●*	Fresh duck foie grilled with figs bread Hígado fresco de pato a la plancha con pan de higos	26,50 €
●●●●●	Cream of crabs, prawns and tender vegetable sprouts with croutons Crema de cangrejos, gambas y brotes de verduras tiernas con picatostes	10,00€
●●●●●	Red tuna in Tartar with avocado and citrus aroma Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos	26,00 €
●●●●●	Red tuna's loin in filet with sesame, wasabi mayonnaise and with orange sweet and sour sauce Atún rojo fileteado con agridulce de naranja, sésamo y mahonesa de Wasabi	26,00 €
●●	Baked hake napes with garlic and virgin olive oil Los cogotes de [MERLUZA] al horno con ajos dorados y oliva virgen	24,00 €
●	White prawns from Huelva chosen for the grill with Maldon salt Gambas blancas de Huelva elegidas para la plancha con sal Maldon	28,00 €
●	Barón (set of ribs and two shoulders) of suckling lamb with gizzard Barón de cordero lechal deshuesado y glaseado con sus mollejas	24,00 €
●●T●	Crunchy taco of suckling lamb and vegetables grilled on low fire with freshly lettuce Taco crujiente de cordero lechal y hortalizas breseadas con ensalada de lechuga 'viva'	24,00 €

The greatest classic dishes



	Cochinillo: Suckling pig roasted in our traditional oven Guarantee mark "Cochinillo de Segovia" Cochinillo asado de nuestra corte y hornada. D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»	27,00 €
	Roasted suckling lamb "Segolechal I.G.P." [1/4 small shoulder for 2 people] Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 brazuelo pequeño para 2 personas}	49,50 €

"Cochinoteca"

●T●	Warm salad of marinated suckling pig with vegetables Ensalada templada de cochinillo deshuesado en escabeche y hortalizas	20,00€
●●	Deep fried milk-fed suckling pig golden and crispy Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente	27,00 €
●●T●	Crunchy taco of suckling pig with reduction of your own juice Taco crujiente de cochinillo con reducción de su propio jugo	22,00 €
●●	Low heat roasted suckling pig in crunchy rolls with apple sweet and sour sauce Cochinillo deshuesado a fuego lento con agridulce de manzana en rulo crujiente	27,00 €



You can order our suckling pig to take away.