



José María

Our segovia's cooking taste menu



Spring 2021

STARTERS

- ***[v]** The leeks and roasted peppers with soft vinaigrette
Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave

- ● * Truffle flavored potato cream with ecologic eggs and acorn-fed ham
Cremoso de patata trufada con huevos ecológicos y jamón de Bellota

TASTING (choose one)

- Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso
Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

or

- ● ● ● Cream of crabs, prawns and tender vegetable sprouts with croutons
Crema de cangrejos, gambas y brotes de verduras tiernas con picatostes

- ● Baked hake thick cut with fried garlic and tomato vinaigrette
Taco de merluza al horno con ajitos dorados y vinagreta de tomate natural



- Cochinillo: Suckling pig roasted in our traditional oven
Guarantee mark "Cochinillo de Segovia"

DESSERT (choose one)

- ● ● ● Our traditional cake «Ponche de Segovia» with vanilla cream and nougat ice cream
Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla y helado de turrón

or

- ● Mandarine sorbet with "Merlot" from «Pago de Carraovejas» wine
El sorbete del "Merlot" del «Pago de Carraovejas» con mandarina

OUR WINE

- White wine Quintaluna 2018 de Ossian «El cordel de las Merinas»
Red wine Pago de Carraovejas Autor 2017 D.O. Ribera del Duero

MINERAL WATER - BREAD COFFEE AND TEA

PRICE PER PERSON: 55,00 € VAT INCLUDED

(This menu will be served to all diners, minimum 2 people)

LIST OF ALLERGENS



Gluten



Crustaceans



Molluscs



Eggs



Fish



Milk



Nuts Fruit



Peanuts



Soy



Mustard



Sesame



Celery



Sulfites



Lupins