

Summer 2021

● *	White tuna belly salad with chives, spring onion and freshly-picked tomatoes <i>Ensalada de Ventresca de bonito del norte, cebolleta y tomates 'vivos' de la huerta</i>	22,00 €
●●● *	Carracillo endives with blue cheese cream and Castroserna nuts <i>Endibias del Carracillo con crema de queso azul y nueces de Castroserna</i>	16,00 €
● *	Marinated suckling lamb salad with apple preserve <i>Ensalada de corderito lechal escabechado y manzana confitada</i>	20,00 €
●● *	Beef sirloin carpaccio, fresh foie and chives and virgin olive dressing <i>Carpaccio de solomillo de buey, foie freco y aliño de cebollino y oliva virgen</i>	20,00 €
● *	[V] The vegetables in tempura crispy and golden syrup <i>Las verduritas tiernas en crujiente de tempura y miel de caña</i>	19,00 €
● *	[V] Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil <i>Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen</i>	20,00 €
●● *	[V] Vegetables of this season with creamy Iberian <i>Verduras de esta temporada con cremoso de ibérico</i>	18,00 €
TTTTT ● *	Foie en micuit with fruit jams and P.X. <i>Mosaico de foie en micuit con mermeladas de frutas y P.X.</i>	26,50 €
●●●● ● *	Vegetable gazpacho with white bread and garnish <i>Gazpacho de hortalizas con pan candeal y sus guarniciones</i>	9,00 €
●●● *	Melon soup and fruit pearls with ham powder and lime zest <i>Sopa de melón y perlas de frutas con "polvo" de jamón y ralladura de lima</i>	11,00 €
●●● *	Frog's legs —hatchery— traditionally Roman <i>Las ancas de rana —criadero— tradicionalmente a la romana</i>	19,00 €
●●●●●● *	Red tuna in Tartar with avocado and citrus aroma <i>Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos</i>	26,00 €
●●● *	Grilled white tuna belly over tomato and quail egg <i>Bonito del Norte a la plancha sobre tomate y huevo de codorniz</i>	22,00 €
●●● *	Baked hake napes with garlic and virgin olive oil <i>Los cogotes de merluza al horno con ajos dorados y oliva virgen</i>	24,00 €
●●●● *	Crunchy taco of suckling lamb and vegetables grilled on low fire with freshly-picked lettuce <i>Taco crujiente de cordero lechal y hortalizas breseadas con ensalada de lechuga 'viva'</i>	24,00 €
●●●● *	Barón (set of ribs and two shoulders) of suckling lamb with gizzard <i>Barón de cordero lechal deshuesado y glaseado con sus mollejillas</i>	24,00 €
	Beef T-Bone steak with garnish {2 people — 1,400 Kg aprox. <i>Chuletón de carne roja fileteado con guarnición {2 personas - 1,400 Kg aprox.</i>	61,50 €

Greatest classic dishes



	Cochinillo: milk-fed suckling pig, roasted in a traditional oven A certified regional product with the «Cochinillo de Segovia» guarantee <i>Cochinillo asado de nuestra corte y hornada. D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»</i>	27,00 €
	Roasted milk-fed baby lamb «Segolechal» {1/4 small shoulder for 2 people <i>Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 brazuelo pequeño para 2 personas</i>	49,50 €

“The Cochinoteca”

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



You can order it to take away or if you prefer we could sending it to your home