

Winter 2021

●●●	* Cantabrian sardines and anchovies with avocado, tomato and goat cheese <i>Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra</i>	23,00 €
●	* [V] The leeks and roasted peppers with soft vinaigrette <i>Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave</i>	16,00 €
●●●	* Fried with ecological eggs artichokes, crispy spinach and acorn ham <i>Huevos fritos ecológicos con alcachofas, espinacas, crujientes y jamón de Bellota</i>	24,00 €
●●●	* Artichoke on natural tomato and vegetables stew <i>Alcachofas de temporada sobre estofado de tomate natural y verduras</i>	20,00 €
●●●	* Pickled turkey salad with vegetables and winter fruits <i>Ensalada de pavo escabechado con hortalizas y frutos de invierno</i>	20,00 €
●●●●●	* Red tuna in Tartar with avocado and citrus aroma <i>Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos</i>	28,00 €
●●	* Black truffle "Melanosporum" from Segovia with ecological fried egg and creamy mash potato <i>Trufa de Segovia "Melanosporum" con huevos ecológicos y cremoso de patata</i>	24,00 €
●	* The mycological frying pan with cultivated and wild mushrooms, egg yolk and foie <i>Sartén micológica de setas silvestres y cultivadas con foie y yema de huevo</i>	23,00 €
	* [V] Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil <i>Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen</i>	20,00 €
●	* [V] The vegetables in tempura crispy and golden syrup <i>Las verduritas tiernas en crujiente de tempura y miel de caña</i>	20,00 €
●●	* Fresh duck foie grilled with figs bread <i>Hígado fresco de pato a la plancha con higos y ciruelas pasa</i>	26,50 €
●●	* Iberian pork leg broth with chicken breast, candéal white bread and quail egg yolk <i>Caldo de pernil ibérico con pechuga de gallina, tosta de pan candéal y yema de codorniz</i>	10,00 €
	Cream of crab, crayfish and tender sprouts vegetables <i>Crema de cangrejos, cigalas y brotes de verduras tiernas</i>	14,00 €
●●	Baked hake napes with garlic and virgin olive oil <i>Los cogotes de merluza al horno con ajos dorados y oliva virgen</i>	25,00 €
●●	Lamb chops with spanish sauce and potatoes <i>Chuletilas de cordero lechal en carré sobre sala española y patatas risoladas</i>	28,00 €
●●	Wild sirloin with autumn sauce, figs and dehydrated peach <i>Solomillo de jabalí con salsa otoñal, higos y orejones</i>	24,00 €
●	Roasted deer loin marinated with red berries and chestnuts <i>Taco de ciervo marinado en su jugo con frutos rojos y castañas</i>	24,00 €
●	Seasonal red-legged partridge with mushrooms and onion stew <i>La perdiz roja de temporada con estofado de setas y cebollitas de otoño</i>	26,00 €

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>	28,00 €
Roasted milk-fed baby lamb "Segolechal I.G.P." [1/4 for 2 people] <i>Cordero lechal asado "Segolechal I.G.P." {1/4 para 2 personas}</i>	59,00 €

"The Cochinoteca"

● Deep fried milk-fed suckling pig golden and crispy <i>Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente</i>	28,00 €
●●●T Crunchy taco of suckling pig with reduction of your own juice <i>Crocanti de cochinillo con reducción de su propio jugo</i>	23,00 €
● 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>	28,00 €



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