



La Cocina de José María



LA FASCINACIÓN
POR EL PRODUCTO DE NUESTRA TIERRA

Entrantes para compartir



●●●●●	* Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados	22,00 €
●●●●●	* Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha	18,00 €
●●●●●	* Los torreznillos del alma bien churruscados	19,00 €
●●●●●	* Revuelto de temporada con calabacín, cebolla pochada y gambas	16,00 €
TTT●●	* Espárragos verdes a la plancha con salmón ahumado, calabacín y sal Maldon	24,00 €
●●●●●	* Ancas de rana - criadero - con cebolla pochada	21,00 €
●●●●●	Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento	14,00 €
●●●●●	Sopa castellana con pan rústico y huevo a baja temperatura reposada en cazuela de barro	9,00 €
●●●●●	* Probadilla de segadores: morcilla, chorizo, lomo de la olla y patatas	20,00 €
●●●●●	* Chorizo de la olla D. "I.G.P. Cantimpalos" pasado por la sartén	13,00 €
●●●●●	* Morcilla casera segoviana sólo frita	13,00 €
●●●●●	* Muestra de quesos de Castilla y León con membrillo, nueces y pan de higos	17,00 €
●●●●●	* Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva D.O." Montanera 2017 con tomate y oliva virgen	29,00 €
●●●●●	* Lomo de caña ibérico de bellota D.O. Guijuelo	26,50 €
●●●●●	* Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja curado	27,50 €
●●●●●	* [V] Ensalada sencilla con lechuga Batavia, tomate del "Cercao" y cebolletas dulces	10,00 €
●●●●●	* Ensalada mixta con lechuga Batavia, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao"	13,00 €

* Platos recomendados para compartir.

[V] Platos vegetarianos

Nuestro pan de hogaza está elaborado con masa Madre, también les ofrecemos pan integral y pan sin gluten

1,75 € / pax

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



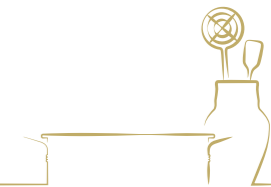
ACOMPÑADO CON NUESTROS VINOS

— PAGO DE CARRAOVEJAS Y QUINTALUNA DE OSSIAN —

Precio por comensal: 61,00 € I.V.A. Incluido

Este menú podrá degustarse como mínimo para dos personas y necesariamente para todos los comensales de la mesa

Pescados y productos del mar




●●●●●	Suprema de merluza con crema blanca y puerro hilado	29,50 €
●●●●●	Merluza de pincho frita en tacos con espinacas	29,50 €
TT●●●TT●●TT	Taco de bacalao con crema de jengibre y curry	29,50 €
●●●●●	Medallones de rape en salsa de gambas y pimentón con espárragos verdes	31,00 €
●●●●●	Salmón fresco marinado con soja y tallarines de calabacín	26,50 €
●●●●●	El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y puré de patata	29,50 €
●●●●●	Gambas al ajillo con su guindilla cayena	22,00 €

Tenemos pescados previamente congelados a -20° C para quienes lo prefieran por alergia a los anisákidos

Asados y otras carnes



	El Cochinillo asado de nuestra corte y hornada Denominación Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»	29,50 €
●●●●●	Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente	29,50 €
●●●●●	Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 para 2 personas}	59,00 €
●●●●●	Chuletillas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas	29,00 €
●●●●●	Solomillo de buey con foie fresco y salsa de Oporto	29,50 €
●●●●●	Lomo de novilla de la sierra de Segovia "Entrecot" con patatas a lo pobre	28,50 €
●●●●●	La presa de ibérico a la brasa con queso suave fundido y salsa de foie	26,50 €
●●●●●	La perdiz escabechada con endibias y hortalizas del Carracillo	26,50 €
●●●●●	Chuletón de carne roja fileteado con guarnición {Para 2 personas} - 1,200 kg. aprox	65,00 €

Si recuerda un plato que no esté hoy en nuestra carta, solicítelo con antelación y en su próxima visita, gustosamente se lo prepararemos

Puede unirse a nuestra gran familia en: Rtejosemaria       

Todos los precios de esta carta tienen el I.V.A. incluido

Algunos de nuestros platos debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda consúltenos

LISTADO DE ALÉRGENOS



*“El mayor valor de esta casa es nuestro equipo humano,
juntos somos más,
juntos trabajando en una misma ilusión:*

Hacer felices a todos los que nos visitan.

Bienvenidos, disfrutad.”

ROCÍO RUIZ ARAGONESES

JEFE DE COCINA

Miguel Jiménez

JEFE DE SALA

Fulgencio Galindo

SUMILLER

Juan Carlos Segovia

Cochinillo saludable de nuestra corte-criadero y hornada

José María Ruiz siempre ha tenido máximo interés en conseguir un cochinillo rico y a su vez equilibrado desde el punto de vista nutritivo. Tras coincidir en un congreso de nutrición y salud con el Doctor Mataix, catedrático de nutrición en la Universidad de Granada y tras comentarle su preocupación por la máxima calidad en este producto, se mostró muy interesado en ayudarlo además de que para él también era una novedad porque hasta ese momento sólo habían analizado las partes nobles del cerdo como jamones, lomos.... José María le encarga un análisis cuantitativo de uno de nuestros cochinillos asados, el cual fue realizado en el Instituto de Nutrición y Tecnología de alimentos de la Universidad de Granada. Tras varias semanas, recibimos un exhaustivo estudio con los resultados analíticos y además el Doctor nos resumió coloquialmente sus interesantes conclusiones:

“Querido José María:

Me envías a mi Instituto de Nutrición, un cochinillo y en misiva aparte yo te informo con números y barras de los resultados científicos.

En principio es deber, el felicitarte y agradecerte el celo que pones por la salud corporal de tus comensales, pero sigue manteniendo también elevado, el nivel de exigencia por el cuidado de su espíritu, a través del placer de la mesa y la ternura de tu cochinillo asado.

En cuanto a la calidad de las grasas, debo decirte, que abundan ácidos grasos monoinsaturados y polinsaturados, que son los que se recomiendan para una alimentación saludable. Existe obviamente la denominada grasa saturada, que aunque no es aconsejable, la cantidad que presenta no es excesiva. Pero además sin ella, tu cochinillo no tendría esa crujiente riqueza de textura y ese arco iris de sensaciones, que trasladan a ese paraíso gastronómico, en donde muchos alimentos son llamados y pocos son los elegidos, y entre estos últimos ¡querido José María! está tu cochinillo

Y sin más que decirte, recibe el justo abrazo y mi admiración por el arte de tu simpar cocina.”

Dr. J. Mataix