

Summer 2022

●	White tuna belly salad with chives, spring onion and freshly-picked tomatoes <i>Ensalada de Ventresca de bonito del norte, cebolletas y tomates de la huerta</i>	23,00 €
●●●●●*	Buffalo cheese perfumed with tomato concassé, basil and crispy sesame <i>Queso de búfala aromatizado con tomate concassé, albahaca y crujiente de sésamo</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>	17,00 €
●●●*	Homemade smoked salmon fillet, picked onion and pineapple vinaigrette <i>Solomillo de salmón ahumado en casa, cebolla encurtida y vinagreta de piña</i>	26,50 €
T●●●●●*	Selection of lettuce with nuts, bacon, crispy onion and melon <i>Selección de lechugas con frutos secos, bacon, cebolla crujiente y melón</i>	17,00 €
●●●●●*	Vegetable gazpacho with white bread and garnish <i>Gazpacho de hortalizas con pan candeal y sus guarniciones</i>	10,00 €
●●●●●*	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>	12,00 €
●●●●●*	[v] Healthy segovian vegetables griddle with virgin olive oil <i>Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen</i>	22,00 €
●●●●●*	[v] The vegetables in tempura crispy and golden syrup <i>Las verduritas tiernas en crujiente de tempura y miel de caña</i>	22,00 €
●●●●●*	Truffle flavored potato cream with eggs and acorn-fed ham <i>Cremoso de patata trufada con huevos y jamón de bellota</i>	23,00 €
●●●●●*	Frog's legs a la romana (battered and deep fried) <i>Ancas de rana - criadero - tradicionalmente a la romana</i>	21,00 €
●●●●●*	Red tuna in tartar with avocado and citrus aroma <i>Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos</i>	29,50 €
●●●●●	Beef sirloin carpaccio, fresh foie, chives and virgin olive <i>Carpaccio de solomillo de buey, foie fresco, aliño de cebollino y oliva virgen</i>	23,00 €
●●●●●*	Griddle suckling lamb sweetbreads sautéed with green garlic and mushrooms <i>Mollejitas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas</i>	25,50 €
●●●●●	Baked hake napes with garlic and virgin olive oil <i>Los cogotes de merluza al horno con ajos dorados y oliva virgen</i>	26,50 €
●●●●●	White tuna with tomato sauce and quail egg <i>Bonito del Norte a la plancha sobre tomate y huevo de codorniz</i>	23,00 €

* Recommended dishes to share.

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>	29,50 €
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>	29,50 €
●●●●●T Crunchy taco of suckling pig with reduction of your own juice <i>Crocanti de cochinillo con reducción de su propio jugo</i>	24,50 €
● Slow cooked boneless suckling pig with sweet and sour apple in a rolled up <i>Cochinillo deshuesado a fuego lento con agri dulce de manzana en rulo</i>	29,50 €



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