

# Les ofrecemos una selección de nuestra carta de verano disponible en horario de 16:00 a 20:00 h

We offer you a selection of our summer menu available from 16:00 p.m. to 20:00 p.m.

## Nuestros escabechados y hortalizas

Our marinades and vegetables

COMPARTIR  
TO SHARE

- Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, pimientos asados y nueces 22,00 €  
21st Century salad with avocado, soft cheese, cream of anchovies, broiled peppers and walnuts
- [V] Ensalada sencilla con lechuga Batavia, tomate del "Cercao" y cebolletas dulces 10,00 €  
Salad with Batavia lettuce, tomato from the "Cercao" and sweet spring onions
- Ensalada mixta con lechuga Batavia, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao" 13,00 €  
Mixed salad with Batavia lettuce, cucumber, tuna, hard-boiled egg and tomato from "Cercao"
- El escabeche de nuestro verdel de «la venta de antaño» con cebolletas y aceitunas 19,00 €  
Traditional pickled mackerel with spring onions and olives

## Los ibéricos de bellota

The acorn-fed Ibéricos


COMPARTIR  
TO SHARE

- Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva D.O." Montanera 2017 29,00 €  
Iberian ham from acorn-fed pork "Gran Reserva D.O." Montanera
- Lomo de caña ibérico de bellota D.O. Guijuelo 26,50 €  
Sliced cured loin from acorn-fed pork D.O. Guijuelo
- Chorizo ibérico de Guijuelo 15,00 €  
"Chorizo" sausage from acorn-fed Iberian pork (D.O. Guijuelo)
- Queso de oveja curado de Espirido (Segovia) 10,50 €  
Ewe's milk cheese from Espirido, Segovia
- Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja 27,50 €  
Assortment of Iberian (ham, loin, "chorizo" sausage from acorn-fed pork) and ewe's cheese

## Clásicos de nuestra carta

The classics of our menu

RACIÓN  
TO SHARE

- Tacos de lomo de la olla ibérico y curado 16,00 €  
Cubes of aged pork loin in olive oil
- Chorizo de la olla D. «I.G.P. Cantimpalos» pasado por la sartén 13,00 €  
Grilled pickled "chorizo" sausage "IGP Cantimpalos"
- Morcilla casera segoviana sólo frita 13,00 €  
Home-made fried black pudding
- Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha 18,00 €  
Home-made Iberian ham croquettes on beetroot
- Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento 14,00 €  
Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso
- Gazpacho de hortalizas con pan candéal y sus guarniciones 10,00 €  
Vegetable gazpacho with white bread and garnish
-  Cochinillo asado de nuestra corte y hornada 29,50 €  
D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»  
Cochinillo: Suckling pig roasted in our traditional oven  
Guarantee mark "Cochinillo de Segovia"
- Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 para 2 personas} 59,00 €  
Roasted suckling lamb "Segolechal I.G.P." [ 1/4 for 2 people]

## Para terminar... algo dulce

To finish ... something sweet

COMPARTIR  
TO SHARE

- Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla y helado 9,00 €  
Our traditional layered cake «Ponche de Segovia» with marzipan and ice-cream
- Helados variados (chocolate, vainilla y turrón) 6,50 €  
Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat)
- Sorbete de "Merlot" del "Pago de Carraovejas" con mandarina 7,50 €  
«Pago de Carraovejas» red wine sorbet with mandarin



Si lo desea se lo puede llevar usted o se lo podemos enviar a su domicilio en cualquier punto de España. También puede visitar nuestra tienda online: [www.cochinilloviajero.com](http://www.cochinilloviajero.com)

También podemos prepararle nuestros platos de la carta para llevar a su casa.

Puede unirse a nuestra gran familia en: Rtejosemaria



You can join our big family in: Rtejosemaria



LISTADO DE ALÉRGENOS — LIST OF ALLERGENS



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