



El Gastrobar de José María



EL ENTUSIASMO
POR COMPARTIR Y DISFRUTAR

The classic portion from ever...to our taste today

Tapas on toast and other unique ones

	FOR ONE
Marinated salmon with tartare sauce and dill vinaigrette De salmón marinado con salsa tártara y vinagreta de eneldo	7,00 €
Baked octopus and smashed potatoes with paprika and virgin olive oil De pulpo asado al horno con puré de patata al pimentón y oliva virgen	7,00 €
Grilled Iberian prey with melted soft goat cheese De presa de ibérico a la brasa con queso suave de cabra fundido	7,00 €
Iberian ham from acorn-fed pork with fresh tomato pulp and olive oil De jamón ibérico y bellota con pulpa de tomate fresco y aceite de oliva	8,00 €
Summer Toast: White tuna belly, tomato and pine nuts and raisins vinaigrette Tosta de primavera: De Ventresca de bonito con tomate, piñones y pasas	8,00 €

Toasts can be served with gluten-free bread for celiacs

Pickle and vegetable salads

	FOR ONE	TO SHARE
21st Century salad with avocado, cheese, cream of anchovies, broiled peppers and walnuts Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso, crema de anchoas, pimientos asados y nueces	6,50 €	22,00 €
Traditional pickled mackerel with spring onions El escabeche de nuestro verdel de «la venta de antaño» con cebolletas	10,50 €	19,00 €
Our pickled tuna with spring onions Nuestro bonito del norte escabechado en cascos de cebolletas	9,50 €	18,00 €
Mixed salad with Batavia lettuce, cucumber, tuna, hard-boiled egg and tomato from "Cercao" Ensalada mixta con lechuga Batavia, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao"	13,00 €	
Salad with Batavia lettuce, tomato from "Cercao" and sweet spring onions Ensalada sencilla con lechuga Batavia, tomate del "Cercao" y cebolletas dulces	10,00 €	

The best from the pork (Horn of plenty)

	FOR ONE	TO SHARE
Segovian Serrano ham DUROC Jamón Serrano de Segovia DUROC	8,50 €	15,00 €
"Chorizo" sausage from acorn-fed Iberian pork (D.O. Guijuelo) Chorizo cular de ibérico y bellota D.O. Guijuelo	8,50 €	15,00 €
Home-made iberian ham croquettes on beetroot Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha	9,50 €	18,00 €
The farmer's tasting platter: black pudding, sausage, pickled pork loin and potatoes Probadilla de segadores: morcilla, chorizo, lomo de la olla y patatas	20,00 €	
Cured and pickled pork loin with thick cuts of olive butter Lomo de la olla adobado y curado con manteca oliva en tacos	9,50 €	16,00 €
* Grilled pickled "chorizo" sausage "IGP Cantimpalos" Chorizo de Cantimpalos I.G.P. pasado por la sartén	7,50 €	13,00 €
Deep-fried black pudding from Segovia Morcilla casera segoviana sólo frita	7,50 €	13,00 €
Crispy bacon rashers Los torreznillos del alma bien churruscados	11,00 €	19,00 €

Our Cheeses from Castilla y Leon

	FOR ONE	TO SHARE
Hard ewe's milk cheese from Espirido, Segovia De oveja curado de Espirido, Segovia	6,50 €	10,50 €
Castilian ewe's milk cheese D.O. Zamora De oveja castellana D.O. Zamora	6,50 €	10,50 €
Goat roller cheese, Zamora De cabra «rulo», Zamora	6,50 €	10,50 €
Hard goat cheese with paprika, Avila De cabra curado con pimentón, Ávila	6,50 €	10,50 €
Cow's milk cheese "blue cheese" from Valdeón, León De vaca "Queso Azul" de Valdeón, León	6,50 €	10,50 €

VAT included

From the sea ...

	FOR ONE	TO SHARE
Solomillo de salmón ahumado en casa, cebolla encurtida y vinagreta de piña Merluza de pincho y del Cantábrico, en tacos con espinacas	26,50 €	
Cubes of fried Cantabric hake with spinach Merluza de pincho y del Cantábrico, en tacos con espinacas	29,50 €	
Grilled octopus with paprika from La Vera, olive oil and mashed potatoes El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y puré de patata	29,50 €	
Garlic shrimp with cayena chilli Gambas al ajillo con su guindilla cayena	22,00 €	
Red tuna tartar with avocado and citrus aroma Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos	29,50 €	
The classic fried squid in a traditionally roman Los clásicos calamares fritos a la romana	9,50 €	17,00 €
Ancas de rana - criadero - tradicionalmente a la romana Merluza de pincho y del Cantábrico, en tacos con espinacas	21,50 €	

You can't enjoy these without breaking the eggs (Organics)

	FOR ONE	TO SHARE
With sausage pork meat and potatoes Con chorizo y patatas a lo pobre	14,00 €	
With Segovian black pudding, fries and toasted pine nuts Con morcilla segoviana, patatas fritas y piñones tostados	14,00 €	
With baked potatoes, pot loin and roasted peppers Con patatas panaderas, lomo de la olla y pimientos asados	15,00 €	
With fried potatoes and acorn-fed Iberian ham Gran Reserva DO Montanera 2017 Con patatas fritas y jamón ibérico de bellota Gran Reserva D.O. Montanera 2017	20,00 €	
Scrambled eggs with zucchini, poached onion and prawns En revuelto de calabacín, cebolla pochada y gambas	16,00 €	
Traditional pickled omelette (4 pax.) En tortilla de escabeche de «la venta de antaño» {4 personas}	18,00 €	

Suggestions

	FOR ONE	TO SHARE
Iberian ham from acorn-fed pork "Gran Reserva D.O." Montanera 2017 with tomato and olive virgin oil Jamón ibérico «Gran Reserva» D.O. Montanera 2014 con tomate y aceite de oliva virgen	29,00 €	
Iberian assortment (ham, loin, "chorizo" sausage from acorn-fed pork) and cured sheep cheese Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja curado	27,50 €	
Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento	14,00 €	
Vegetable gazpacho with white bread and garnish Gazpacho de hortalizas con pan candeal y sus guarniciones	10,00 €	
Our traditional deep-fried suckling pig Nuestro cochinito tradicional dorado y crujiente	29,50 €	
Cochinillo: Suckling pig roasted in our traditional oven Guarantee mark "Cochinillo de Segovia" Cochinillo asado de nuestra corte y hornada, D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»	29,50 €	
Roasted suckling lamb "Segolechal I.G.P." [1/4 for 2 people] Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 para 2 personas}	59,00 €	



You can order it to take away

You are very welcome to our big family on: @rtejosemaria



LIST OF ALLERGENS

