

Winter 2022-23

●●●●*	Fried with ecological eggs artichokes, crispy spinach and acorn ham Huevos fritos ecológicos con alcachofas, espinacas, crujientes y jamón de bellota	25,00 €
●●●*	Artichoke on natural tomato and vegetables stew Alcachofas de temporada sobre estofado de tomate natural y verduras	22,00 €
●●●●*	Black truffle "Melanosporum" from Segovia with ecological fried egg and creamy mash potato Trufa de Segovia 'Melanosporum' con huevos ecológicos y cremoso de patata	25,00 €
●●●*	The mycological frying pan with cultivated and wild mushrooms, egg yolk and foie Sartén micológica de setas silvestres y cultivadas con foie y yema de huevo	23,00 €
●●●●*	Cantabrian sardines and anchovies with avocado, tomato and goat cheese Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra	24,00 €
●●●*	[v] The leeks and roasted peppers with soft vinaigrette Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave	17,00 €
●●●*	Our stew of suckling pig morrettes and seasonal mushroomss Nuestro guiso de morretes de cochinitillo y setas de temporada	19,00 €
●●●*	[v] Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen	22,00 €
●●●*	[v] The vegetables in tempura crispy and golden syrup Las verduritas tiernas en crujiente de tempura y miel de caña	22,00 €
●●●*	Fresh duck foie grilled with figs bread Hígado fresco de pato a la plancha con higos y ciruelas pasa	30,00 €
●●●*	Iberian pork leg broth with chicken breast, candéal white bread and quail egg yolk Caldo de pernil ibérico con pechuga de gallina, tosta de pan candéal y yema de codorniz	11,00 €
●●●●	Cream of crab, crayfish and tender sprouts vegetables Crema de cangrejos, cigalas y brotes de verduras tiernas	15,00 €
●●●	Baked hake napes with garlic and virgin olive oil Los cogotes de merluza al horno con ajos dorados y oliva virgen	29,00 €
●●●	Seasonal red-legged partridge with mushrooms and onion stew La perdiz roja de temporada con estofado de setas y cebollitas de invierno	28,00 €
●●●	Roasted deer loin marinated with red berries and chestnuts Lomo de ciervo marinado en su jugo con frutos rojos y castañas	25,00 €

Greatest classic dishes



Cochinillo: milk-fed suckling pig, roasted in a traditional oven A certified regional product with the «Cochinillo de Segovia» guarantee Cochinillo asado de nuestra corte y hornada. D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»	29,50 €
Roasted milk-fed baby lamb «Segolechal» {1/4 of lamb for 2 people Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 cordero para 2 personas	65,00 €

New creative dishes

●●●●*	Salad with pickled turkey, vegetables and winter fruits Ensalada de pavo escabechado con hortalizas y frutos de invierno	22,00 €
●●●*	Warm cod on ratatouille with sweet and sour vegetables Lascas de bacalao templado sobre pisto de verduritas agridulces	23,00 €
●●●●*	Iberian pork carpaccio with Idiazábal ice cream, mustard and walnuts Carpaccio de presa ibérica con helado de Idiazábal, mostaza y nueces	24,00 €
●●●*	Slow cooked boneless suckling pig with sweet and sour apple in a rolled up Cochinillo deshuesado a fuego lento con agridulce de manzana en rulo	29,50 €



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