

# Winter 2022-23





	* Fried with ecological eggs artichokes, crispy spinach and acorn ham <i>Huevos fritos ecológicos con alcachofas, espinacas, crujientes y jamón de bellota</i>	25,00 €
	* Artichoke on natural tomato and vegetables stew <i>Alcachofas de temporada sobre estofado de tomate natural y verduras</i>	22,00 €
	* Creamy truffle potato and organic eggs with Iberian ham <i>Creemos de patata trufada y huevos ecológicos con jamón ibérico</i>	23,00 €
	* The mycological frying pan with cultivated and wild mushrooms, egg yolk and foie <i>Sartén micológica de setas silvestres y cultivadas con foie y yema de huevo</i>	23,00 €
	* Cantabrian sardines and anchovies with avocado, tomato and goat cheese <i>Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra</i>	24,00 €
	*  The leeks and roasted peppers with soft vinaigrette <i>Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave</i>	17,00 €
	* Our stew of suckling pig morrettes and seasonal mushroomss <i>Nuestro guiso de morretes de cochinito y setas de temporada</i>	19,00 €
	*  Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil <i>Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen</i>	22,00 €
	*  The vegetables in tempura crispy and golden syrup <i>Las verduritas tiernas en crujiente de tempura y miel de caña</i>	22,00 €
	* Grilled suckling lamb sweetbreads sautéed with green garlic and mushrooms <i>Mollejitas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas</i>	27,00 €
	* Fresh duck foie grilled with figs bread <i>Hígado fresco de pato a la plancha con higos y ciruelas pasa</i>	30,00 €
	* Iberian pork leg broth with chicken breast, candéal white bread and quail egg yolk <i>Caldo de pernil ibérico con pechuga de gallina, tosta de pan candéal y yema de codorniz</i>	11,00 €
	Cream of crab, crayfish and tender sprouts vegetables <i>Crema de cangrejos, cigalas y brotes de verduras tiernas</i>	15,00 €
	Baked hake napes with garlic and virgin olive oil <i>Los cogotes de merluza al horno con ajos dorados y oliva virgen</i>	29,00 €
	Seasonal red-legged partridge with mushrooms and onion stew <i>La perdiz roja de temporada con estofado de setas y cebollitas de invierno</i>	28,00 €
	Roasted deer loin marinated with red berries and chestnuts <i>Lomo de ciervo marinado en su jugo con frutos rojos y castañas</i>	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 <i>Cochinillo asado de nuestra corte y hornada. D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»</i>	29,50 €
Roasted milk-fed baby lamb «Segolechal» {1/4 of lamb for 2 people <i>Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 cordero para 2 personas</i>	65,00 €

## New creative dishes

	* Salad with pickled turkey, vegetables and winter fruits <i>Ensalada de pavo escabechado con hortalizas y frutos de invierno</i>	22,00 €
	* Warm cod on ratatouille with sweet and sour vegetables <i>Lascas de bacalao templado sobre pisto de verduras agri dulces</i>	23,00 €
	* Iberian pork carpaccio with Idiazábal ice cream, mustard and walnuts <i>Carpaccio de presa ibérica con helado de Idiazábal, mostaza y nueces</i>	24,00 €
	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 it to your home