

Autumn 2023

●●●●*	Pickled rooster with foie, candied apple and P.X. Capón escabechado con medallón de foie, manzana confitada y P.X.	26,00 €
●●●●*	Oven-roasted peppers with tuna belly and Cantabrian anchovies Los pimientos asados al horno con ventresca de bonito y anchoas del Cantabrico	24,00 €
●●●●*	[v] The leeks and roasted peppers with soft vinaigrette Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave	18,00 €
●●●●*	Sanchonuño endives with blue cheese cream and nuts and anchovies Endibias de Sanchonuño con crema de queso azul, nueces y anchoas	18,00 €
●●●●●*	Red tuna in tartar with avocado and citrus aroma Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos	29,50 €
●●●●*	Beef sirloin carpaccio, fresh foie, chives and virgin olive Carpaccio de solomillo de buey, foie fresco y aliño de cebollino y oliva virgen	24,00 €
●TT●●	Seasonal pumpkin cream soup in different textures and feta cheese Crema de calabaza de temporada en diferentes texturas y queso feta	16,00 €
●●●●*	Creamy truffle potato and organic eggs with Iberian ham Cremoso de patata trufada y huevos ecológicos con jamón ibérico	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	24,00 €
●●●●*	Grilled suckling lamb sweetbreads sautéed with green garlic and mushrooms Mollejitas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas	29,50 €
●●●●*	[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 €
●●●●	Baked hake napes with garlic and virgin olive oil Los cogotes de merluza al horno con ajos dorados y oliva virgen	29,00 €
●●●●●TTT	Baked hake au gratin with pistachio flavouring Taco de merluza gratinada al horno con aroma de pistachos	30,00 €
	Beef T-Bone steak with garnish {2 people — 1,200 Kg aprox.} Chuletón de carne roja fileteado con guarnición {Para 2 personas - 1,200 kg. aprox.	75,00 €

* 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 Cochinillo asado de nuestra corte y hornada. D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»	30,00 €
	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

TTTT	* Cured and sliced Iberian shoulder of pork with pine nuts oil Presa de ibérica curada y laminada con aceite de piñones	29,00 €
●●●●	Baked sea bream fillet over apple parmentier and a touch of lime Lomo de dorada al horno sobre parmentier de manzana y toque de lima	29,00 €
●●●●	Slow cooked boneless suckling pig with sweet and sour apple in a rolled up Cochinillo deshuesado a fuego lento con agri dulce de manzana en rulo	30,00 €



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