

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

Tapas on toast and other unique ones

	Marinated salmon with tartare sauce and dill vinaigrette De salmón marinado con salsa tártara y vinagreta de eneldo	8,00 €
	Grilled Iberian prey with melted soft goat cheese De presa de ibérico a la brasa con queso suave de cabra fundido	8,00 €
	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	9,00 €
	Oven-roasted peppers with tuna belly De pimientos asados al horno con ventresca de bonito del Norte	9,00 €
	Autumn toast: Pickled capon, foie and Batavia lettuce Tosta de otoño: Capón escabechado, foie y lechuga Batavia	9,00 €
Toasts can be served with gluten-free bread for celiacs		

Pickle and vegetable salads

	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	10,50 €	19,00 €
	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”	14,00 €	

The best from the pork (horn of plenty)

	Iberian ham from acorn-fed pork “Gran Reserva D.O.” Montanera 2019 with tomato and olive oil Jamón Ibérico “Gran Reserva D.O. Montanera 2019” con tomate y oliva virgen	29,00 €	
	Assortment of Iberian cold cuts (ham, loin, “chorizo” sausage from acorn-fed pork) and cured ewe’s cheese Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja curado	28,00 €	
	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

	Aged ewe’s milk cheese “La Antigua” with rosemary De oveja añejo “La Antigua” con romero	8,50 €	15,50 €
	Hard ewe’s milk cheese from Escalona del Prado, Segovia De oveja curado de Escalona del Prado, Segovia	8,00 €	15,00 €
	Castilian ewe’s milk cheese D.O. Zamora De oveja castellana D.O. Zamora	8,00 €	15,00 €
	Hard goat cheese with paprika, Ávila De cabra curado con pimentón, Ávila	7,00 €	13,00 €
	* Tasting cheese platter from Castilla y León with quince and walnuts Muestra de quesos de Castilla y León con membrillo y nueces	17,00 €	

VAT included

From the sea ...

	FOR ONE	TO SHARE
	Cubes of fried hake with spinach Merluza de pincho frita en tacos con espinacas	30,00 €
	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	33,00 €
	Garlic shrimp with cayena chilli Gambas al ajillo con su guindilla cayena	22,00 €
	Grilled white prawns from Huelva with Maldon salt Gambas blancas de Huelva elegidas para la plancha con sal Maldon	30,00 €
	The classic fried squid in a traditionally roman Los clasicos calamares fritos a la romana	9,50 € 17,00 €

You can’t enjoy these without breaking the eggs (Organiscs)

	With sausage pork meat and potatoes Con chorizo de la olla y patatas a lo pobre	15,00 €
 	With Segovian black pudding, fries and toasted pine nuts Con morcilla segoviana, patatas fritas y piñones tostados	15,00 €
 	With baked potatoes, pot loin and roasted peppers Con patatas panaderas, lomo de la olla y pimientos asados	16,00 €
	With fried potatoes and acorn-fed Iberian ham Gran Reserva DO Montanera 2019 Con patatas fritas y jamón ibérico de bellota Gran Reserva D.O Montanera 2019	21,00 €
 	Our snack with organic eggs, new potatoes and slices pork Nuestro tentempié con patatas nuevas y lomo curado de la olla	17,00 €
  	Traditional pickled omelette (4 pax.) En tortilla de escabeche de «la venta de antaño» {4 personas}	18,00 €

Suggestions

	FOR ONE	TO SHARE
Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento		14,00 €
	Our traditional deep-fried suckling pig Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente	30,00 €
	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»	30,00 €



You can order it to take away

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



LIST OF ALLERGENS



Gluten



Crustaceans



Molluscs



Eggs



Fish



Milk



Nuts



Peanuts



Soy



Mustard



Sesame



Celery



Sulfites



Lupins