

Les ofrecemos una selección de nuestra carta de primavera disponible en horario de 16:00 a 20:00 h

We offer you a selection of our spring menu available from 16:00 p.m. to 20:00 p.m.

Nuestros escabechados y hortalizas

Our marinades and vegetables

COMPARTIR
TO SHARE

- Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, pimientos asados y nueces 23,00 €
21st Century salad with avocado, soft cheese, cream of anchovies, broiled peppers and walnuts
- ✓ Ensalada sencilla con lechuga, tomate del "Cercao" y cebolletas frescas 11,00 €
Salad with lettuce, tomato and sweet onions
- Ensalada mixta con lechuga, pepino, bonito, huevo duro y tomate 14,00 €
Mixed salad with lettuce, cucumber, tuna, hard-boiled egg and tomato
- El escabeche de nuestro verdel de «la venta de antaño» con cebolletas y aceitunas 19,00 €
Traditional pickled mackerel with spring onions and olives
- Los pimientos asados al horno con ventresca de bonito y anchoas del Cantábrico 24,00 €
Oven-roasted peppers with tuna belly and anchovies from the Cantabrian Sea

Los ibéricos de bellota

The acorn-fed Ibéricos

COMPARTIR
TO SHARE

- Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva D.O." Montanera 2020 29,00 €
Iberian ham from acorn-fed pork "Gran Reserva D.O." Montanera 2020
- Lomo de caña ibérico de bellota D.O. Guijuelo 26,50 €
Sliced cured loin from acorn-fed pork D.O. Guijuelo
- Chorizo ibérico de Guijuelo 15,00 €
"Chorizo" sausage from acorn-fed Iberian pork (D.O. Guijuelo)
- Queso de oveja curado de Escalona del Prado, Segovia 15,00 €
Hard ewe's milk cheese from Escalona del Prado, Segovia
- Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja 28,00 €
Assortment of Iberian cold cuts (ham, loin, "chorizo" sausage from acorn-fed pork) and cured ewe's cheese
- Muestra de quesos variados con higos, membrillo y nueces 15,00 €
Sample of assorted cheeses with figs, quince and walnuts

Clásicos de nuestra carta

The classics of our menu

RACIÓN
TO SHARE

- Tacos de lomo de la olla ibérico y curado 16,00 €
Cubes of aged pork loin in olive oil
- Chorizo de la olla D. «I.G.P. Cantimpalos» pasado por la sartén 13,50 €
Grilled pickled "chorizo" sausage "IGP Cantimpalos"
- Morcilla casera segoviana sólo frita 13,50 €
Home-made fried black pudding
- Croquetas caseras de jamón ibérico sobre tierra de remolacha 18,00 €
Home-made Iberian ham croquettes with beet powder
- Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento 14,00 €
Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso
- Salmón con crema de mostaza y eneldo acompañado de ravioli de calabacín, anacardo y pesto 29,00 €
Salmon with mustard and dill cream served with zucchini, cashew and pesto ravioli
- Cochinillo asado de nuestra corte y hornada 30,00 €
D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»
Cochinillo: Suckling pig roasted in our traditional oven
Guarantee mark "Cochinillo de Segovia"
- Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 para 2 personas} 65,00 €
Roasted suckling lamb "Segolechal I.G.P." [1/4 for 2 people]



Para terminar... algo dulce

To finish ... something sweet

COMPARTIR
TO SHARE

- La tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla y helado 8,50 €
The traditional layered cake «Ponche de Segovia» with vanilla cream and ice-cream
- Helados variados (chocolate, vainilla y turrón) 8,00 €
Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat)
- Sorberte de «Merlot» del «Pago de Carraovejas» con mandarina 8,00 €
<<Pago de Carraovejas>> red wine sorbet with mandarin

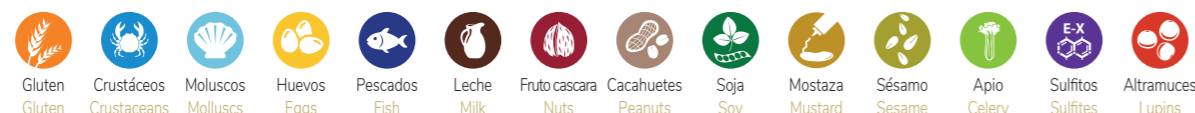


Si lo desea se lo puede llevar usted o se lo podemos enviar a su domicilio en cualquier punto de España. También puede visitar nuestra tienda online: www.cochinilloviajero.com

También podemos prepararle nuestros platos de la carta para llevar a su casa.



LISTADO DE ALÉRGICOS — LIST OF ALLERGENS



Puede unirse a nuestra gran familia en: Rtejosemaria



You can join our big family in: Rtejosemaria

Todos los precios de esta carta tienen el I.V.A. incluido — VAT included