

Entrantes para compartir



●●● * Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados	25,00 €
●●● * Espárragos verdes a la plancha con salmón ahumado, calabacín y sal Maldon	26,00 €
●● * Ancas de rana - criadero - con cebolla pochada	24,00 €
●● * Mollejas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas	30,00 €
●●● * Croquetas caseras de jamón ibérico	19,00 €
●● * Los torreznillos del alma bien churruscados	19,00 €
●●● * Nuestro tentempié con huevos camperos, patatas nuevas y lomo curado de la olla	23,00 €
●● * Probadilla de segadores: morcilla, chorizo, lomo de la olla y patatas	24,00 €
●● * Chorizo de la olla D. "I.G.P. Cantimpalos" pasado por la sartén	15,50 €
●● * Morcilla casera segoviana solo frita	15,50 €
●● * Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento	15,50 €
●●● Sopa castellana con pan rústico y huevo a baja temperatura reposada en cazuela de barro	12,50 €
●●● * Muestra de quesos variados con higos, membrillo y nueces	19,00 €
●● * Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva D.O." Montanera 2020 con tomate y oliva virgen	31,00 €
●● * Lomo de caña ibérico de bellota D.O. Guijuelo	30,00 €
●● * Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja curado	30,00 €
●● * [V] Ensalada sencilla con lechuga Batavia, tomate del "Cercao" y cebolletas dulces	12,50 €
●●● * Ensalada mixta con lechuga Batavia, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao"	15,50 €

* Platos recomendados para compartir.

[V] Platos vegetarianos.

Nuestro pan de hogaza está elaborado con masa Madre, también les ofrecemos pan sin gluten

1,75 € / pax

En cumplimiento con la ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario, Restaurante José María pone en conocimiento de sus clientes, que dispone de envases de uso alimentario para la comida que no haya consumido, sin coste adicional

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana



ACOMPañADO CON NUESTRO VINO DE AUTOR

— PAGO DE CARRAOVEJAS —

Precio por comensal: 70,00 € I.V.A. Incluido

Este menú podrá degustarse como mínimo para dos personas y necesariamente para todos los comensales de la mesa

Pescados y productos del mar



●●● Merluza de pincho frita en tacos con espinacas	33,00 €
●●●● Medallones de rape en salsa de gambas y pimentón con espárragos verdes	34,00 €
●● Lomo de lubina en su propio jugo con verduritas de temporada	32,00 €
●●● Salmón fresco marinado con soja y tallarines de calabacín	32,00 €
●●● El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y puré de patata	33,00 €
●● Gambas al ajillo con su guindilla cayena	24,00 €

Tenemos pescados previamente congelados a -20° C para quienes lo prefieran por alergia a los anisákidos

Asados y otras carnes



El Cochinillo asado de nuestra corte y hornada Denominación Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»	32,00 €
●●●● Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente	32,00 €
●●●● Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 para 2 personas}	69,00 €
●●●● Chuletillas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas	33,00 €
●●● Solomillo de buey con foie fresco y salsa de Oporto	35,00 €
●●●● Lomo de novilla de la sierra de Segovia "Entrecot" con patatas a lo pobre	32,00 €
●●●● La perdiz escabechada con endibias y hortalizas del Carracillo	29,00 €
●●●● La presa de ibérico a la brasa con queso suave fundido y salsa de foie	31,00 €

Si recuerda un plato que no esté hoy en nuestra carta, solicítelo con antelación y en su próxima visita, gustosamente se lo prepararemos

Puede unirse a nuestra gran familia en: Rtejosemaria



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

Algunos de nuestros platos debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda consúltenos

LISTADO DE ALÉRGENOS



**“El mayor valor de esta casa es nuestro equipo humano,
juntos somos más,
juntos trabajando en una misma ilusión:**

Hacer felices a todos los que nos visitan.

Bienvenidos, disfrutad.”

ROCÍO RUIZ ARAGONESES

JEFE DE COCINA

Tomás del Amo Pinillos

JEFE DE SALA

Fulgencio Galindo

SUMILLERES

Yasser Alfaro

Nelson Sánchez

Cochinillo saludable de nuestra corte-criadero y hornada

José María Ruiz siempre ha tenido máximo interés en conseguir un cochinillo rico y a su vez equilibrado desde el punto de vista nutritivo. Tras coincidir en un congreso de nutrición y salud con el Doctor Mataix, catedrático de nutrición en la Universidad de Granada y tras comentarle su preocupación por la máxima calidad en este producto, se mostró muy interesado en ayudarlo además de que para él también era una novedad porque hasta ese momento sólo habían analizado las partes nobles del cerdo como jamones, lomos.... José María le encarga un análisis cuantitativo de uno de nuestros cochinillos asados, el cual fue realizado en el Instituto de Nutrición y Tecnología de alimentos de la Universidad de Granada. Tras varias semanas, recibimos un exhaustivo estudio con los resultados analíticos y además el Doctor nos resumió coloquialmente sus interesantes conclusiones:

“Querido José María:

Me envías a mi Instituto de Nutrición, un cochinillo y en misiva aparte yo te informo con números y barras de los resultados científicos.

En principio es deber, el felicitarte y agradecerte el celo que pones por la salud corporal de tus comensales, pero sigue manteniendo también elevado, el nivel de exigencia por el cuidado de su espíritu, a través del placer de la mesa y la ternura de tu cochinillo asado.

En cuanto a la calidad de las grasas, debo decirte, que abundan ácidos grasos monoinsaturados y polinsaturados, que son los que se recomiendan para una alimentación saludable. Existe obviamente la denominada grasa saturada, que aunque no es aconsejable, la cantidad que presenta no es excesiva. Pero además sin ella, tu cochinillo no tendría esa crujiente riqueza de textura y ese arco iris de sensaciones, que trasladan a ese paraíso gastronómico, en donde muchos alimentos son llamados y pocos son los elegidos, y entre estos últimos ¡querido José María! está tu cochinillo

Y sin más que decirte, recibe el justo abrazo y mi admiración por el arte de tu simpar cocina.”

Dr. J. Mataix