

Summer 2025

TT●●●*	Salad of tuna belly, spring onions and tomatoes from the garden Ensalada de ventresca de bonito del norte, cebolletas y tomates de la huerta	27,00 €
●●*	Cantabrian sardines and anchovies with avocado, tomato and goat cheese Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra	27,00 €
●●*[V]	The leeks and roasted peppers with soft vinaigrette Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta	22,00 €
●●●●●*	Red tuna tartar, avocado and citrus flavouring Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos	31,00 €
●●●●●*	Buffalo cheese flavoured with tomato concassé, basil and crunchy sesame seeds Queso de búfala aromatizado con tomate concassé, albahaca y crujiente sésamo	34,00 €
●●*	Frog's legs - farmed - traditionally Roman style Anclas de rana - criadero - tradicionalmente a la romana	24,00 €
●●*[V]	Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen	24,00 €
●TT*	The vegetables in tempura crispy and golden syrup Las verduritas tiernas segovianas en crujiente de tempura y miel de caña	23,00 €
●●●*	Vegetable gazpacho with bread and its garnishings Gazpacho de hortalizas con pan candeal y sus guarniciones	11,00 €
●●●	Melon and fruit pearl soup with ham 'powder' and lime zest Sopa de melón y perlas de frutas con "polvo" de jamón y ralladura de lima	14,00 €
●●●	Hake supreme with diced natural tomato and browned garlic Suprema de merluza con dados de tomate natural y ajos dorados	33,00 €
●●●	White tuna accompanied with sofrito of natural tomato and sweet onions Bonito del norte acompañado con sofrito de tomate natural y cebolla dulce	30,00 €
	Roast cheeks of beef with wine reduction and potato timbale Carrillada de vacuno asada con reducción de vino y timbal de patata	31,00 €
	Beef T-Bone steak with garnish {2 people — 1,200 Kg aprox.} Chuletón de carne roja fileteado con guarnición {Para 2 personas - 1,200kg. aprox.}	77,00 €

* 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 homada D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»	32,00 €
Baby lamb roasted «Segolechal I.G.P.» {1/4 Cordero para 2 personas} Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 cordero para 2 personas}	69,00 €

New creative dishes

●●●T●	Vegetable salad with avocado, mango, diced salmon, tomato and pistachio dressing Ensalada de hortalizas con aguacate, mango, dados de salmón, tomate y aliño de pistachos	26,00 €
T	Endives from Sanchonuño with toasted onion sauce and smoked Iberian bacon Endibias de Sanchonuño con salsa de cebolla tostada y panceta ibérica ahumada	24,00 €
T●●●●●	Squid fried in its own ink and toasted garlic ali oli El calamar de potera en fritura sobre su propia tinta y ali oli de ajo tostado	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	32,00 €



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