

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

Tapas on toast and other unique ones

	FOR ONE	
 Marinated salmon with tartare sauce and dill vinaigrette De salmón marinado con salsa tártara y vinagreta de eneldo	8,50 €	
 Anchovies and sardines loin, avocado and fresh tomato De anchoas y sardinas curadas con aguacate y pulpa de tomate fresco	8,50 €	
 Oven-roasted peppers with tuna belly De pimientos asados al horno con ventresca de bonito del norte	8,50 €	
 Iberian ham from acorn-fed pork with fresh tomato pulp and olive oil Jamón ibérico y bellota con pulpa de tomate fresco y aceite de oliva	9,50 €	
 Grilled Iberian prey with melted soft cheese and foie sauce De presa de ibérico a la brasa con queso suave fundido y salsa de foie	9,50 €	
 Summer toast: Buffalo cheese with tomato concassé and basil Tosta de verano: De búfala con tomate concassé y albahaca	9,50 €	

Toasts can be served with gluten-free bread for celiacs

Pickle and vegetable salads

	FOR ONE	TO SHARE
 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	8,00 €	25,00 €
 Traditional pickled mackerel with spring onions El escabeche de nuestro verdel de «la venta de antaño» con cebolletas	11,50 €	20,00 €
 Our pickled tuna with spring onions Nuestro bonito del norte escabechado en cascos de cebolletas	11,50 €	20,00 €
 Mixed salad with Batavia lettuce, cucumber, tuna, hard-boiled egg and tomato Ensalada mixta con lechuga Batavia, pepino, bonito, huevo duro y tomate		15,50 €

The best from the pork (Horn of plenty)

	HALF	TO SHARE
 Iberian ham from acorn-fed pork “Gran Reserva D.O.” Montanera 2020 with tomato and olive oil Jamón Ibérico “Gran Reserva D.O. Montanera 2020” con tomate y oliva virgen	19,50 €	31,00 €
 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		30,00 €
 Segovian Serrano ham DUROC Jamón Serrano de Segovia DUROC	9,50 €	16,00 €
 “Chorizo” sausage from acorn-fed Iberian pork (D.O. Guijuelo) Chorizo cular de ibérico y bellota D.O. Guijuelo	10,00 €	16,50 €
 Home-made iberian ham croquettes Croquetas caseras de jamón ibérico	10,00 €	19,00 €
 The farmer’s tasting platter: black pudding, “chorizo” sausage, pickled pork loin and potatoes Probadilla de segadores: morcilla, chorizo, lomo de la olla y patatas		24,00 €
 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” <i>Chorizo de la olla. D. “IGP Cantimpalos” pasado por la sartén</i>	9,00 €	15,50 €
 Deep-fried black pudding from Segovia Morcilla casera segoviana solo frita	9,00 €	15,50 €
 Crispy bacon rashers Los torreznillos del alma bien churruscados	11,00 €	19,00 €

Our Cheeses from Castilla y Leon

	HALF	TO SHARE
 Aged ewe’s milk cheese “La Antigua” with rosemary De oveja añejo “La Antigua” con romero	8,00 €	15,00 €
 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, Avila De cabra curado con pimentón, Ávila	8,00 €	15,00 €
 * Tasting cheese platter with figs, quince and walnuts <i>Muestra de quesos variados con higos, membrillo y nueces</i>		19,00 €

VAT included

From the sea ...

	HALF	TO SHARE
 Bluefin tuna tartar, avocado and citrus flavouring Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos		31,00 €
 Cubes of fried hake with spinach Merluza de pincho frita en tacos con espinacas		32,00 €
 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		24,00 €
 The classic fried squid in a traditionally roman Los clasicos calamares fritos a la romana	9,50 €	18,00 €
 Frog's legs - farmed - traditionally Roman style Ancas de rana - criadero - tradicionalmente a la romana		24,00 €

You can’t enjoy these without breaking the eggs

	TO SHARE
 With “chorizo” sausage pork and potatoes Con chorizo de la olla y patatas a lo pobre	16,50 €
 With Segovian black pudding, fries and toasted pine nuts Con morcilla segoviana, patatas fritas y piñones tostados	16,50 €
 With baked potatoes, pot loin and roasted peppers Con patatas panaderas, lomo de la olla y pimientos asados	18,00 €
 With fried potatoes and acorn-fed Iberian ham Gran Reserva DO Montanera 2020 Con patatas fritas y jamón ibérico de bellota Gran Reserva D.O Montanera 2020	23,00 €
 Traditional pickled omelette (4 pax.) En tortilla de escabeche de «la venta de antaño» {4 personas}	19,00 €
 Our snack with free range eggs, new potatoes and cured loin of pork from the pot. Nuestro tentempié con huevos camperos, patatas nuevas y lomo curado de la olla	23,00 €

Suggestions

	TO SHARE
Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento	15,50 €



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»	32,00 €
 Our traditional deep-fried suckling pig Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente	32,00 €



You can order it to take away

Some of our dishes may contain allergens due to the process of elaboration. Please, contact us if you have any doubts.

LIST OF ALLERGENS

