

Entrantes para compartir



- * Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados 27,50 €
- * Croquetas caseras de jamón ibérico 20,50 €
- * Los torreznillos del alma bien churruscados 20,50 €
- * Nuestro tentempié con huevos camperos, patatas nuevas y lomo curado de la olla 24,50 €
- * Probadilla de segadores: morcilla, chorizo, lomo de la olla y patatas 25,50 €
- * Chorizo de la olla D. "I.G.P. Cantimpalos" pasado por la sartén 17,00 €
- * Morcilla casera segoviana solo frita 17,00 €
- * Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento 17,00 €
- Sopa castellana con pan rústico y huevo a baja temperatura reposada en cazuela de barro 13,50 €
- * Nuestro guiso de morretes de cochinillo con setas 25,00 €
- * Mollejas de cordero lechal a la plancha, salteadas con ajetes tiernos y setas 32,50 €
- T * Muestra de quesos variados con higos, membrillo y nueces 20,50 €
- * Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva D.O." Montanera 2022 con tomate y oliva virgen 33,50 €
- * Lomo de caña ibérico de bellota D.O. Guijuelo 32,50 €
- * Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja curado 32,50 €
- * [V] Ensalada sencilla con lechuga Batavia, tomate del "Cercao" y cebolletas dulces 13,50 €
- * Ensalada mixta con lechuga Batavia, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao" 17,00 €

* Platos recomendados para compartir.

[V] Platos vegetarianos.

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

2,00 € / 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



MARIDADO CON NUESTROS VINOS

— PAGO DE CARRAOVEJAS Y QUINTALUNA —

Precio por comensal: 78,00 € I.V.A. incluido

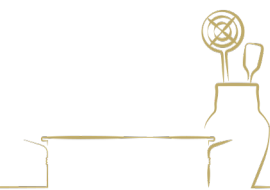
SIN MARIDAJE

BEBIDAS NO INCLUIDAS

Precio por comensal: 63,00 € 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 35,00 €
- Medallones de rape en salsa de gambas y pimentón con espárragos verdes 36,00 €
- T●●●●● El calamar de potera en fritura sobre su propia tinta y ali oli de ajo asado 31,50 €
- Suprema de merluza con crema blanca y puerro hilado 35,00 €
- Salmón en salsa de mostaza y pastel de patata, calabacín y pesto 33,00 €
- El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y puré de patata 35,50 €
- Gambas al ajillo con su guindilla cayena 25,50 €
- Gambas blancas de Huelva elegidas para la plancha con sal Maldon 33,50 €

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» 34,00 €
- Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente 34,00 €
- Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 para 2 personas} 71,00 €
- Chuletillas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas 35,50 €
- Solomillo de buey con foie fresco y salsa de Oporto 38,00 €
- Lomo de novilla de la sierra de Segovia "Entrecot" con patatas a lo pobre 34,50 €
- La perdiz escabechada con endibias y hortalizas del Carracillo 31,50 €
- La presa de ibérico a la brasa con queso suave fundido y salsa de foie 33,50 €

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

JEFES DE COCINA

Tomás del Amo
Beto Rodriguez

JEFES DE SALA

Miguel Ángel Iglesias
Jose Manuel Benito

SUMILLER

Yasser Alfaro

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 poliinsaturados, 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