

Les ofrecemos una selección de nuestra carta disponible en horario de 16:00 a 19:30 h

We offer you a selection of our menu available from 16:00 p.m. to 19:30 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 27,50 €
21st Century salad with avocado, soft cheese, cream of anchovies, broiled peppers and walnuts
- [M] Ensalada sencilla con lechuga, tomate del "Cercao" y cebolletas frescas 13,50 €
Salad with lettuce, tomato and fresh onions
- Ensalada mixta con lechuga, pepino, bonito, huevo duro y tomate 17,00 €
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 21,50 €
Traditional pickled mackerel with spring onions and olives
- Los pimientos asados al horno con ventresca de bonito y anchoas del Cantábrico 29,50 €
Oven-roasted peppers with tuna belly and Cantabrian anchovies

Los ibéricos de bellota

The acorn-fed Ibéricos

COMPARTIR
TO SHARE

- Jamón ibérico de bellota "Gran Reserva D.O." Montanera 2022 33,50 €
Iberian ham from acorn-fed pork "Gran Reserva D.O." Montanera 2022
- Lomo de caña ibérico de bellota D.O. Guijuelo 32,50 €
Sliced cured loin from acorn-fed pork D.O. Guijuelo
- Chorizo ibérico de Guijuelo 18,00 €
"Chorizo" sausage from acorn-fed Iberian pork (D.O. Guijuelo)
- Queso de oveja curado de Escalona del Prado, Segovia 16,50 €
Hard ewe's milk cheese from Escalona del Prado, Segovia
- Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja 32,50 €
Assortment of Iberian cold cuts (ham, loin, "chorizo" sausage from acorn-fed pork) and cured ewe's cheese
- T Muestra de quesos variados con higos, membrillo y nueces 20,50 €
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 17,50 €
Cubes of aged pork loin in olive oil
- Chorizo de la olla D. «I.G.P. Cantimpalos» pasado por la sartén 17,00 €
Grilled pickled "chorizo" sausage "IGP Cantimpalos"
- Morcilla casera segoviana solo frita 17,00 €
Home-made fried black pudding
- Croquetas caseras de jamón ibérico 20,50 €
Home-made Iberian ham croquettes
- Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento 17,00 €
Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso

Los más destacados

The most notable

- Salmón en salsa de mostaza y pastel de patata, calabacín y pesto 33,00 €
Salmon in mustard sauce and potato, zucchini and pesto
-  Cochinillo asado de nuestra corte y homada 34,00 €
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} 71,00 €
Roasted suckling lamb "Segolechal I.G.P." [1/4 for 2 people]
- Lomo de novilla de la sierra de Segovia "Entrecot" con patatas a lo pobre 34,50 €
Heifer loin from la sierra de Segovia "Entrecote" with potatoes

Para terminar... algo dulce

To finish ... something sweet

- La tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla y helado 9,50 €
The traditional layered cake «Ponche de Segovia» with vanilla cream and ice-cream
- T Helados variados (chocolate, vainilla y turrón) 9,00 €
Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat)
- TT● Sorberte de "Merlot" del "Pago de Carraovejas" con mandarina 9,00 €
<<Pago de Carraovejas>> red wine sorbet with mandarin



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