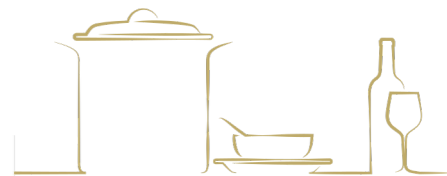




José María



Primavera 2026

Menú Degustación de nuestra Cocina Segoviana

ENTRANTES

- Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso suave, crema de anchoas, nueces y pimientos asados

Judías verdes tiernas a la plancha con panceta ibérica ahumada

DEGUSTACIÓN

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

o

T Crema de chirivía y crujiente de jamón ibérico

- Lomo de bacalao sobre crema suave de pimientos asados



Cochinillo asado de nuestra corte y hornada
D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»

POSTRE

- Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema de vainilla y helado de turrón

PAN CANDEAL

CAFÉS, INFUSIONES Y ORUJOS VARIETALES DE NUESTRA BODEGA

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



LISTADO DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Pescados



Leche



Fruto cascara



Cacahuets



Soja



Mostaza



Sésamo



Apio



Sulfitos



Altramuces