

Autumn 2026

	* Marinated free-range cockerel with a foie gras medallion, candied apple and P.X. Gallo de corral escabechado con medallón de foie, manzana confitada y P.X.	29,50 €
	* Cantabrian sardines and anchovies with avocado, tomato and goat cheese Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra	29,50 €
	* Oven-roasted peppers with bonito belly and Cantabrian anchovies Pimientos asados al horno con ventresca de bonito y anchoas del Cantábrico	29,50 €
	* Red tuna tartar, avocado and citrus flavouring Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos	26,50 €
	* [V] Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen	26,50 €
	Free-range fried eggs with artichokes, crispy spinach and acorn-fed ham Huevos fritos camperos con alcachofas, espinacas crujientes y jamón de bellota	29,50 €
	Chestnut cream with a slice of fresh foie gras and pine nut oil Crema de castañas con taco de foie fresco y aceite de piñones	18,00 €
	Creamy truffle potato purée with free-range eggs and Iberian ham Cremoso de patata trufada y huevos camperos con jamón ibérico	29,50 €
	Grilled squid on a bed of vegetables El calamar de potera a la plancha sobre cama de verduras	31,50 €
	In-season turbot with golden-coloured fillets and baked potatoes Rodaballo de temporada con añitos dorados y patatas panaderas	33,50 €
	Venison loin marinated in its own juices with red berries and chestnuts Lomo de ciervo marinado en su jugo con frutos rojos y castañas	32,50 €
	Wild boar fillet with an autumnal sauce, figs and dried apricots Solomillo de jabalí con salsa otoñal, higos y orejones	30,00 €
	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.}	80,00 €

* Recommended dishes to share

Greatest classic dishes



Cochinillo: milk-fed suckling pig, roasted in a traditional oven	34,00 €
«Cochinillo de Segovia I.G.P.» Cochinillo asado de nuestra corte y hornada «Cochinillo de Segovia I.G.P.»	
Baby lamb roasted «Segolechal I.G.P.» {1/4 Cordero para 2 personas} Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 cordero para 2 personas}	78,50 €

New creative dishes

* Seasonal artichokes on a bed of stewed vegetables Alcachofas de temporada sobre estofado de verduras	26,50 €
 * Timbale of wild and cultivated mushrooms with foie gras and honey aioli Timbal de setas silvestres y cultivadas con alioli de foie y miel	27,50 €
 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 roló	34,00 €



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