

Su aperitivo / Aperitifs

Aperol Spritz

Vermuth rojo o blanco
Vermouth (red or white) - Vermouth rouge ou blanc
Campari

Vino blanco "verdejo" de Rueda , albariño o godello
White wine (selected regions) - Vin blanc (diverses A.O.)
Vino tinto de Rioja / Vino tinto de la Ribera
Rioja Red Wine / Ribera del Duero Red Wine - Vin rouge de la Rioja / Vin rouge de la Ribera
Cerveza de barril
Draught Beer- Bière pression
Amstel, Heineken 0.0, Radler

Cerveza en botella
Bottled Beer- Bière en bouteille
Heineken, Estrella Galicia, Amstel Oro, Paulaner, Mahou, Alhambra, El Alcázar, 70/18, Amstel Oro 0.0,, El Aguila



Para compartir / for sharing / à partager

Jamón ibérico de bellota Iberian ham from Salamanca / Jambon ibérique de bellota	27.00€
Pulpo a la brasa Grilled octopus / Poulpe grillé	24.00€
Croquetas de jamón ibérico y espinacas Croquettes with iberian ham and spinachs / Croquettes de jambon ibérique et épinards	11.00€
Baos de carillera ibérica (por unidades) Cheek bao bread (unit) / Baos de joue de porc ibérique (à l'unité)	3.95€
Auténtica anchoa del Cantábrico "00" sobre cama de tomate Authentic Cantábric Sea anchovies "00" on tomato bed / Anchois de Cantabrie "00" sur lit de tomates	22.00€
Entremeses ibéricos Iberian Hors d´ouvres /Assiette de charcuteries ibériques	25.00€
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao Stuffed sweet red peppers with cod / Poivrons du piquillo farcis à la morue	13.00€
Gambas blancas (250grs.) a la plancha Grilled white prawns (250g) / Gambas blanches grillées (250g)	27.00€
Revuelto de setas, jamón ibérico y ajetes verdes tiernos Scrambled eggs with ham, mushrooms and green garlic /Œufs brouillés aux champignons, jambon ibérique et jeunes ails verts	11.00€
"Carpaccio "de solomillo de buey *Carpaccio - thin slices of raw sirloin steak* / Carpaccio de filet de bœuf	14.00€

Servicio en terraza +10%

Las verduras del mercado / Vegetables / Légumes frais du marché

Risotto (con setas o con alcaparras y tomate seco) 12,00€
Risotto (with mushrooms or capers and sundried tomatoes) / Risotto (aux champignons ou aux câpres et tomates séchées)

Habitas fritas con su pisto de pimiento dulce y taquitos de jamón ibérico 12.00€
Sautéed baby fava beans with sweet pepper confit and Iberian ham dices /
Fèves sautées, confit de poivrons doux et éclats de jambon ibérique

Alcachofas naturales salteadas con jamón ibérico (en temporada) 13.00€
Natural sautéed artichokes with Iberian ham (seasonal) / Artichauts frais sautés au jambon ibérique (selon saison)

Escalivada de verduras al horno con queso de cabra 12.00€
Roasted vegetable "Escalivada" with goat cheese / Escalivada de légumes au four au fromage de chèvre

Berenjena al horno con mozzarella y crujiénte de ibérico 12.00€
Oven-baked eggplant with mozzarella and crispy Iberian ham / Aubergine au four, mozzarella et croustillant de jambon ibérique

Pastel de verduras gratinado al horno 12,00€
Oven-baked vegetable pie / Gratin de légumes au four



Ensaladas / Salads / Salades

Ensalada del tiempo 7,00€
Seasonal Salad / Salade de saison

Ensalada mixta 9,50€
Mixed salad / Salade mixte

Ensalada de burrata 15,00€
(con higos, piñones y tomate)
Burrata Salad (figs, pine nuts, tomato) / Salade de burrata (figues, pignons de pin, tomate)

Ensalada de aguacate y salmón 15.00€
(aguacate, salmón, langostinos, remolacha y queso feta)
Avocado and Salmon Salad (avocado, salmon, king prawns, beetroot, feta cheese) /
Salade avocat et saumon (avocat, saumon, gambas, betterave, fromage feta)

Ensalada de perdiz y pera al PX 14.00€
(perdíz, peras al px, mezcla de lechugas frescas, zanahoria y nueces tostadas)
Partridge and Pear Salad in PX reduction (partridge, PX sherry pear, fresh greens, carrot crisps, toasted walnuts)
Salade de perdrix à la poire au Pedro Ximénez (perdrix, poires au PX, mélange de jeunes pousses, carotte, noix torréfiées)

Ensalada de ventresca de atún con tomate rojo de huerta y pimiento 15.00€
Tuna Belly Salad with garden-fresh tomatoes
Salade de ventrèche de thon à la tomate du potager



De cuchara / With spoon / À la cuillère

Judiones de "La Granja de San Ildefonso" 13,00€
Great butter beans from "La Granja de San Ildefonso" / Feves blancs de "La Granja de San Ildefonso"

Sopa de cocido 7.00€
Noodle soup / soup aux vermicelles

Salmorejo con jamón ibérico y huevo cocido 7,00€
Salmorejo (cold tomato cream) topped with Iberian ham and hard-boiled egg /
Salmorejo (crème froide de tomates) garni de jambon ibérique et œuf dur



Su plato principal / Main course / Plat principal

"Esta mañana, tal y como hacemos todos los días desde hace más de cuarenta años, encendimos nuestro horno y pusimos a asar Cochinillo y Cordero lechal , para traer hasta su mesa lo mejor del Patrimonio Cultural y Gastronómico de Segovia. Le invitamos a participar y a disfrutar de esta tradición"

Cochinillo asado (1 persona) *Roast suckling pig (individual portion) / Cochon de lait rôti (1 personne)*	26.00€
1/4 de cordero asado (2 personas) *Roasted lamb (for 2) / Quart d'agneau rôti (2 personnes)*	60.00€
Entrecot de vacuno a la parrilla *Grilled beef entrecotte / Entrecôte de bœuf grillée*	26.00€
Solomillo de buey a la parrilla *Grilled beef tenderloin / Filet de bœuf grillé*	26.00€
Chuletillas de cordero de lechal *Suckling-lamb chops / Côtelettes d'agneau de lait*	22.00€
Presa ibérica cocinada al vacio con puré de patatas trufado y redución de vino tinto de valtiendas *Iberian pork sirloin with truffle mashed potatoes and Valtiendas red wine reduction / 'Presa' ibérique cuite sous-vide, purée truffée et réduction au vin rouge de Valtiendas*	23.00€
Bacalao al horno sobre pisto dulce y patatas al horno *Oven-baked cod on a bed of sweet vegetable stew and roasted potatoes / Cabillaud au four sur lit de ratatouille douce et pommes de terre rôties*	22.00€
"Dominó" de atún salvaje del Cantábrico con salsa teriyaki y verduras a la plancha *Wild Cantabrian tuna "Domino" with teriyaki sauce and grilled vegetables / Thon sauvage de Cantabrie façon "Domino", sauce teriyaki et légumes grillés*	26.00€
Emperador a la parrilla *Grilled swordfish / Espadon grillé*	20.00€
Lenguado salvaje del Cantábrico a la plancha *Wild grilled Cantabrian sole / Sole sauvage de Cantabrie grillée*	36.00€

Servicio en terraza +10%