

Summer 2024

●●*	* White tuna belly salad with chives, spring onion and freshly-picked tomatoes <i>Ensalada de ventresca de bonito del norte, cebolletas y tomates de la huerta</i>	25,00 €
●*	* Cantabrian sardines and anchovies with avocado, tomato and goat cheese <i>Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra</i>	25,00 €
●*	* [v] The leeks and roasted peppers with soft vinaigrette <i>Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave</i>	19,00 €
●●●●*	* Buffalo cheese perfumed with tomato concassé, basil and crispy sesame <i>Queso de búfala aromatizado con tomate concassé, albahaca y crujiente de sésamo</i>	23,00 €
TTTT●●●TTT*	* Selection of lettuce with Parmesan, anchovies and nut sauce <i>Selección de lechugas, Parmesano, anchoas y aliño de frutos secos</i>	23,00 €
●●*	* Frog's legs a la romana (battered and deep fried) <i>Ancas de rana - criadero- tradicionalmente a la romana</i>	22,00 €
	* [v] Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil <i>Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen</i>	23,00 €
●TT*	* [v] The vegetables in tempura crispy and golden syrup <i>Las verduritas tiernas en crujiente de tempura y miel de caña</i>	22,00 €
●●●	Vegetable gazpacho with white bread and garnish <i>Gazpacho de hortalizas con pan candeal y sus guarniciones</i>	10,00 €
●●	Melon soup and fruit pearls with ham powder and lime zest <i>Sopa de melón y perlas de frutas con "polvo" de jamón y ralladura de lima</i>	13,00 €
●●	White tuna with tomato sauce and quail egg <i>Bonito del norte a la plancha sobre tomate y huevo de codorniz</i>	29,00 €
●●	Roast cheeks of beef with wine reduction and new potatoes <i>Carrillada de vacuno asada con reducción de vino y patatas nuevas</i>	29,00 €
	Beef T-Bone steak with garnish {2 people — 1,200 Kg aprox.} <i>Chuletón de carne roja fileteado con guarnición {Para 2 personas - 1,200 kg. aprox.</i>	76,00 €

* Recommended dishes to share

Greatest classic dishes



	Cochinillo: milk-fed suckling pig, roasted in a traditional oven A certified regional product with the «Cochinillo de Segovia» guarantee <i>Cochinillo asado de nuestra corte y hornada. D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»</i>	31,00 €
	Crispy suckling pig chops <i>Chuletillas de cochinillo doradas y crujientes</i>	31,00 €
	Roasted milk-fed baby lamb «Segolechal» {1/4 of lamb for 2 people} <i>Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 cordero para 2 personas}</i>	66,00 €

New creative dishes

●●●●*	* Foie mousse with sesame coat, chocolate bread and orange confiture <i>Mousse de foie con abrigo de sésamo, pan de chocolate y confitura de naranja</i>	25,00 €
●●*	* Tuna belly in "carpaccio" with its seasonal sauce <i>Ventresca de atún en "carpaccio" con su aliño de temporada</i>	30,00 €
●●	Baked hake on roasted peppers, tomato confiture and crispy rice <i>Merluza al horno sobre pimientos asados, confitura de tomate y arroz crujiente</i>	30,00 €
●●	Slow cooked boneless suckling pig with sweet and sour apple in a rolled up <i>Cochinillo deshuesado a fuego lento con agri dulce de manzana en rulo</i>	31,00 €



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