

Otoño 2024

| | | |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ● * | Gallo de corral escabechado con foie, manzana confitada y P.X | 26,00 € |
| ● * | Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra | 25,00 € |
| ● * | [v] Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta | 19,00 € |
| ●●●●● * | Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos | 30,00 € |
| ●● * | Carpaccio de solomillo de buey, foie fresco y aliño de cebollino y oliva virgen | 24,00 € |
| ● [v] | Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen | 23,00 € |
| ●TT * | [v] Las verduritas tiernas segovianas en crujiente de tempura y miel de caña | 22,00 € |
| ●● | Crema de calabaza de temporada en diferentes texturas y queso feta | 16,00 € |
| ●●●● * | Cremoso de patata trufada y huevos ecológicos con jamón ibérico | 25,00 € |
| ● | Lomo de ciervo marinado en su jugo con frutos rojos y castañas | 26,00 € |
| ●●●● | Solomillo de jabalí con salsa otoñal, higos y orejones | 26,00 € |
| ●●● | Osobuco de vaca con parmentier de boniato y jamón Ibérico | 28,00 € |
| | Chuletón de carne roja fileteado con guarnición {Para 2 personas - 1,200 kg. aprox.} | 76,00 € |

* Platos recomendados para compartir.

Los grandes clásicos de nuestra carta



| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cochinillo asado de nuestra corte y hornada D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia» | 31,00 € |
| Chuletillas de cochinillo doradas y crujientes | 31,00 € |
| Cordero lechal asado «Segolechal I.G.P.» {1/4 Cordero para 2 personas} | 69,00 € |

Los creativos: “No hay innovación sin tradición”

| | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ●●●●●TT● * | Ensalada de espinacas y rúcula con jamón de pato y aliño de miel, castañas y frutos secos | 19,00 € |
| ●●● * | Timbal de setas silvestres y cultivadas con alioli de foie y miel | 24,00 € |
| ●● | Lomo de merluza en salsa de puerros y albahaca | 30,00 € |
| ●● | Cochinillo deshuesado a fuego lento con agridulce de manzana en rulo | 31,00 € |



Si lo desea se lo puede llevar usted o se lo podemos enviar a su domicilio en cualquier punto de España. Nuestra tienda online: www.cochinilloviajero.com

También podemos prepararle nuestros platos de la carta para llevar a su casa.

Puede unirse a nuestra gran familia en: [Rtejosemaria](https://www.rtejosemaria.com)

