

Autumn 2024

● *	Marinated free-range rooster with foie gras, candied apple and P.X. Gallo de corral escabechado con foie, manzana confitada y P.X.	25,00 €
● *	Cantabrian sardines and anchovies with avocado, tomato and goat cheese Las sardinas y anchoas del Cantábrico con aguacate, tomate y queso de cabra	25,00 €
● * [v]	The leeks and roasted peppers with soft vinaigrette Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave	19,00 €
●●●●● *	Red tuna in tartar with avocado and citrus aroma Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos	30,00 €
●● *	Beef sirloin carpaccio, fresh foie gras and chive and virgin olive dressing Carpaccio de solomillo de buey, foie fresco y aliño de cebollino y oliva virgen	24,00 €
* [v]	Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen	23,00 €
●TT * [v]	The vegetables in tempura crispy and golden syrup Las verduritas tiernas en crujiente de tempura y miel de caña	22,00 €
●● *	Beef sirloin carpaccio, fresh foie gras and chive and virgin olive dressing Carpaccio de solomillo de buey, foie fresco y aliño de cebollino y oliva virgen	24,00 €
●●	Cream of seasonal pumpkin cream in different textures and feta cheese Crema de calabaza de temporada en diferentes texturas y queso feta	16,00 €
●●● *	Creamy truffled potato and organic eggs with Iberian cured ham Cremoso de patata trufada y huevos ecológicos con jamón ibérico	25,00 €
●	Marinated venison loin in its juice with red fruits and chestnuts Lomo de ciervo marinado en su jugo con frutos rojos y castañas	26,00 €
●●●●	Wild boar sirloin steak with autumn sauce, figs and dried apricots Solomillo de jabalí con salsa otoñal, higos y orejones	26,00 €
●●●	Beef ossobuco with sweet potato parmentier and Iberian ham Osobuco de vaca con parmentier de boniato y jamón ibérico	28,00 €
	Beef T-Bone steak with garnish {2 people — 1,200 Kg aprox.} Chuletón de carne roja fileteado con guarnición {Para 2 personas - 1,200 kg. aprox.	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 Cochinillo asado de nuestra corte y hornada. D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»	31,00 €
	Crispy suckling pig chops Chuletillas de cochinillo doradas y crujientes	31,00 €
	Roasted milk-fed baby lamb «Segolechal» {1/4 of lamb for 2 people} Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 cordero para 2 personas}	69,00 €

New creative dishes

●●●●● *	Spinach and rocket salad with duck ham, honey dressing, chestnuts and dried fruit and nuts Ensalada de espinacas y rúcula con jamón de pato y aliño de miel, castañas y frutos secos	19,00 €
●● *	Timbale of wild and cultivated mushrooms with foie gras and honey aioli Timbal de setas silvestres y cultivadas con alioli de foie y miel	24,00 €
●●	Hake loin in leek and basil sauce Lomo de merluza en salsa de puerros y albahaca	30,00 €
●●	Slow cooked boneless suckling pig with sweet and sour apple in a rolled up Cochinillo deshuesado a fuego lento con agridulce de manzana en rulo	31,00 €



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