

## Winter 2024-25

●●●*	Fried with loose eggs artichokes, crispy spinach and acorn ham Huevos fritos camperos con alcachofas, espinacas crujientes y jamón de bellota	26,00 €
●*	Artichoke on natural tomato and vegetables stew Alcachofas de temporada sobre estofado de tomate natural y verduras	23,00 €
●●*	Black truffle "Melanosporum" from Segovia with loose fried egg and creamy mash potato Trufa de Segovia "Melanosporum" con huevos camperos y cremoso de patata	26,00 €
●●●*	Salad with pickled turkey, vegetables and winter fruits Ensalada de pavo escabechado con hortalizas y frutos de invierno	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	26,00 €
●●●●*	Red tuna in tartar with avocado and citrus aroma Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos	30,00 €
●[v]*	Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen	23,00 €
●*	Our traditional stew of suckling pig morrettes and seasonal mushroomss Nuestro guiso tradicional de morretes de cochinito y setas de temporada	22,00 €
●●*	Iberian pork leg broth with chicken breast, candéal white bread and quail egg yolk Caldo de pernil ibérico con pechuga de gallina, tosta de pan candéal y yema de codorniz	12,00 €
●●●●	Cream of crab and prawns with your accompaniment Crema de cangrejos y gambas con su guarnición	16,00 €
●●*	Fresh duck foie grilled with figs and prunes Hígado fresco de pato a la plancha con higos y ciruelas pasa	30,00 €
●●●	Beef ossobuco with sweet potato parmentier and Iberian ham Osobuco de vaca con parmentier de boniato y jamón ibérico	26,00 €
●	Red partridge with mushroom stew and winter onions La perdiz roja de temporada con estofado de setas y cebollitas de invierno	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»

Roasted milk-fed baby lamb «Segolechal» {1/4 of lamb for 2 people}  
Cordero lechal asado «Segolechal» {1/4 cordero para 2 personas}

## 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	20,00 €
●●●●●*	Salmon with mustard and dill cream with zucchini, cashew and pesto ravioli Salmón con crema de mostaza y eneldo acompañado de ravioli de calabacín, anacardo y pesto	31,00 €
●	Marinated venison loin in its juice with red fruits and chestnuts Lomo de ciervo marinado en su jugo con frutos rojos y castañas	29,00 €
●●	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 rulo	31,00 €



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