

# The classic portion from ever...to our taste today

## Tapas on toast and other unique ones

	FOR ONE	TO SHARE
Marinated salmon with tartare sauce and dill vinaigrette De salmón marinado con salsa tártara y vinagreta de eneldo	8,00 €	
Anchovies and sardines loin, avocado and fresh tomato De anchoas y sardinas curadas con aguacate y pulpa de tomate fresco	8,00 €	
Oven-roasted peppers with tuna belly De pimientos asados al horno con ventresca de bonito del norte	8,00 €	
Iberian ham from acorn-fed pork with fresh tomato pulp and olive oil De jamón ibérico y bellota con pulpa de tomate fresco y aceite de oliva	9,00 €	
Grilled Iberian prey with melted soft goat cheese De presa de ibérico a la brasa con queso suave de cabra fundido	9,00 €	
<b>Winter toast: Pickled turkey with vegetables and winter fruits</b> Tosta de invierno: De pavo escabechado con hortalizas y frutos de invierno	<b>9,00 €</b>	

Toasts can be served with gluten-free bread for celiacs

## Pickle and vegetable salads

	FOR ONE	TO SHARE
21st Century salad with avocado, cheese, cream of anchovies, broiled peppers and walnuts Ensalada del siglo XXI con aguacate, queso, crema de anchoas, pimientos asados y nueces	7,50 €	24,00 €
Traditional pickled mackerel with spring onions El escabeche de nuestro verdel de «la venta de antaño» con cebolletas	11,00 €	19,00 €
Our pickled tuna with spring onions Nuestro bonito del norte escabechado en cascos de cebolletas	11,00 €	19,00 €
Mixed salad with Batavia lettuce, cucumber, tuna, hard-boiled egg and tomato from "Cercao" Ensalada mixta con lechuga Batavia, pepino, bonito, huevo duro y tomate del "Cercao"	15,00 €	

## The best from the pork (horn of plenty)

	FOR ONE	TO SHARE
Iberian ham from acorn-fed pork "Gran Reserva D.O." Montanera 2020 with tomato and olive oil Jamón Ibérico "Gran Reserva D.O. Montanera 2020" con tomate y oliva virgen	19,00 €	30,00 €
Assortment of Iberian cold cuts (ham, loin, "chorizo" sausage from acorn-fed pork) and cured ewe's cheese Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo ibérico de bellota) y queso de oveja curado		29,00 €
Segovian Serrano ham Duroc Jamón Serrano de Segovia Duroc	9,50 €	16,00 €
"Chorizo" sausage from acorn-fed Iberian pork (D.O. Guijuelo) Chorizo curar de ibérico y bellota D.O. Guijuelo	9,50 €	16,00 €
Home-made iberian ham croquettes Croquetas caseras de jamón ibérico	9,50 €	18,00 €
The farmer's tasting platter: black pudding, minced pork, pickled pork loin and potatoes Probadilla de segadores: morcilla, picadillo, lomo de la olla y patatas		23,00 €
Cured and pickled pork loin with thick cuts of olive butter Lomo de la olla adobado y curado con manteca oliva en tacos	9,50 €	16,00 €
Marinated minced pork meat Picadillo de matanza	9,00 €	15,00 €
Deep-fried black pudding from Segovia Morcilla casera segoviana solo frita	9,00 €	15,00 €
Crispy bacon rashers Los torreznillos del alma bien churruscados	11,00 €	19,00 €

## Our Cheeses from Castilla y Leon

	FOR ONE	TO SHARE
Aged ewe's milk cheese "La Antigua" with rosemary De oveja añejo "La Antigua" con romero	8,50 €	15,50 €
Hard ewe's milk cheese from Escalona del Prado, Segovia De oveja curado de Escalona del Prado, Segovia	8,00 €	15,00 €
Castilian ewe's milk cheese D.O. Zamora De oveja castellana D.O. Zamora	8,00 €	15,00 €
Hard goat cheese with paprika, Avila De cabra curado con pimentón, Ávila	7,00 €	13,00 €
* Tasting cheese platter with figs, quince and walnuts Muestra de quesos variados con higos, membrillo y nueces		19,00 €

VAT included

## From the sea ...

	FOR ONE	TO SHARE
Cubes of fried hake with spinach Merluza de pincho frita en tacos con espinacas		31,00 €
Grilled octopus with paprika from La Vera, olive oil and mashed potatoes El pulpo asado al pimentón de la Vera con oliva virgen y puré de patata		33,00 €
Garlic shrimp with cayena chilli Gambas al ajillo con su guindilla cayena		23,00 €
Grilled white prawns from Huelva with Maldon salt Gambas blancas de Huelva elegidas para la plancha con sal Maldon		30,00 €
The classic fried squid in a traditionally roman Los clasicos calamares fritos a la romana	9,50 €	17,00 €

## You can't enjoy these without breaking the eggs (Organiscs)

	FOR ONE	TO SHARE
With marinated minced meat and potatoes Con picadillo de matanza y patatas a lo pobre		16,00 €
With Segovian black pudding, fries and toasted pine nuts Con morcilla segoviana, patatas fritas y piñones tostados		16,00 €
With baked potatoes, pot loin and roasted peppers Con patatas panaderas, lomo de la olla y pimientos asados		17,00 €
With fried potatoes and acorn-fed Iberian ham Gran Reserva DO Montanera 2020 Con patatas fritas y jamón ibérico de bellota Gran Reserva D.O Montanera 2020		22,00 €
Traditional pickled omelette (4 pax.) En tortilla de escabeche de «la venta de antaño» {4 personas}		18,00 €
Our snack with organic eggs, new potatoes and slices pork Nuestro tentempié con huevos camperos, patatas nuevas y lomo curado de la olla		18,00 €

## Suggestions

Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso  
Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

Our traditional deep-fried suckling pig  
Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente



Cochinillo: Suckling pig roasted in our traditional oven  
Guarantee mark "Cochinillo de Segovia"  
Cochinillo asado de nuestra corte y hornada, D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»



You can order it to take away

You are very welcome to our big family on: @rtejosemaria



LIST OF ALLERGENS

