

# Spring 2025

● *	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>	27,00 €
●●●●● *	Sanchonuño endives with blue cheese cream, nuts and anchovies <i>Endibias de Sanchonuño con crema de queso azul, nueces y anchoas</i>	19,00 €
● * [v]	The leeks and roasted peppers with soft vinaigrette <i>Los puerros de Mozoncillo y pimientos asados al horno con vinagreta suave</i>	20,00 €
●●●●● *	Red tuna in tartar with avocado and citrus aroma <i>Tartar de atún rojo, aguacate y aroma de cítricos</i>	31,00 €
●● *	Seasonal scrambled eggs with zucchini, poached onion and shrimps <i>Revuelto de temporada con calabacín, cebolla pochada y gambas</i>	15,50 €
* [v]	Healthy segovian vegetables grilled with virgin olive oil <i>Saludable de verduras segovianas a la plancha con oliva virgen</i>	24,00 €
●TT *	The vegetables in tempura crispy and golden syrup <i>Las verduritas tiernas en crujiente de tempura y miel de caña</i>	23,00 €
●●● *	Truffle flavored potato cream and organic eggs with iberian ham <i>Cremoso de patata trufada y huevos ecologicos con jamón ibérico</i>	26,00 €
	Cream of green asparagus with its own chopped and crunchy iberian ham <i>Crema de espárragos verdes con su propia picada y crujiente de jamón ibérico</i>	15,50 €
●●●	"Pota" squid with spicy "mojo" sauce and green fried rice <i>Calamar de potera en salsa de mojo picón y arroz verde</i>	28,50 €
●	Cod loin "a la segoviana" with golden garlics <i>Lomo de bacalao "a la segoviana" con ajitos dorados</i>	32,00 €
●●	Baked hake supreme with vegetables sauce and pickles <i>Suprema de merluza sobre pisto de verduras y encurtidos</i>	32,00 €
●	Roast cheeks of beef with wine reduction and potato timbale <i>Carrillada de vacuno asada con reducción de vino y timbal de patata</i>	31,00 €
	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>	77,00 €

\* 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>	32,00 €
	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>	69,00 €

## New creative dishes

●●●●● *	Spring salad with mozzarella, mango, avocado and pistachio dressing <i>Ensalada de primavera, mozzarella, mango, aguacate y aliño de pistachos</i>	23,00 €
●●●●TT *	Cold shoked salmon loin with black garlic "ali-oli" sauce and its guarnition <i>Lomo de salmón ahumado en frío con alioli de ajo negro y su guarnición</i>	23,00 €
●●● *	Tuna belly red in "carpaccio" with its seasonal sauce <i>Ventresca de atún rojo en "carpaccio" con su aliño de temporada</i>	31,00 €
●●	Slow cooked boneless suckling pig with sweet and sour apple in a rolled up <i>Cochinillo deshuesado a fuego lento con agridulce de manzana en rulo</i>	32,00 €



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