

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

Tapas on toast and other unique ones

| | FOR ONE |
|---|---------------|
| Marinated salmon with tartare sauce and dill vinaigrette De salmón marinado con salsa tártara y vinagreta de eneldo | 8,50 € |
| Anchovies and sardines loin, avocado and fresh tomato De anchoas y sardinas curadas con aguacate y pulpa de tomate fresco | 8,50 € |
| Oven-roasted peppers with tuna belly De pimientos asados al horno con ventresca de bonito del norte | 8,50 € |
| 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 | 9,50 € |
| Grilled Iberian prey with melted soft goat cheese De presa de ibérico a la brasa con queso suave de cabra fundido | 9,50 € |
| Spring toast: Cod tempered with vegetables sauce and pickles Tosta de primavera: Templada de bacalao y pisto de verduras y encurtidos | 9,50 € |

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 | 8,00 € | 25,00 € |
| Traditional pickled mackerel with spring onions El escabeche de nuestro verdel de «la venta de antaño» con cebolletas | 11,50 € | 20,00 € |
| Our pickled tuna with spring onions Nuestro bonito del norte escabechado en cascos de cebolletas | 11,50 € | 20,00 € |
| Mixed salad with Batavia lettuce, cucumber, tuna, hard-boiled egg and tomato Ensalada mixta con lechuga Batavia, pepino, bonito, huevo duro y tomate | 15,50 € | |

The best from the pork (horn of plenty)

| | HALF | 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 | 19,50 € | 31,00 € |
| 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 | | 30,00 € |
| 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 | 10,00 € | 16,50 € |
| Home-made iberian ham croquettes Croquetas caseras de jamón ibérico | 10,00 € | 19,00 € |
| The farmer's tasting platter: black pudding, "chorizo" sausage, pickled pork loin and potatoes Probadilla de segadores: morcilla, chorizo, 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 € |
| Grilled pickled "chorizo" sausage "IGP Cantimpalos" Chorizo de la olla. D. "IGP Cantimpalos" pasado por la sartén | 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

| | HALF | TO SHARE |
|--|--------|----------|
| Aged ewe's milk cheese "La Antigua" with rosemary De oveja añejo "La Antigua" con romero | 8,00 € | 15,00 € |
| 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 | 8,00 € | 15,00 € |
| * Tasting cheese platter with figs, quince and walnuts Muestra de quesos variados con higos, membrillo y nueces | | 19,00 € |

VAT included

From the sea ...

| | HALF | TO SHARE |
|---|---------|----------|
| Cubes of fried hake with spinach Merluza de pincho frita en tacos con espinacas | | 32,00 € |
| 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 | | 24,00 € |
| Grilled white prawns from Huelva with Maldon salt Gambas blancas de Huelva elegidas para la plancha con sal Maldon | | 31,00 € |
| The classic fried squid in a traditionally roman Los clásicos calamares fritos a la romana | 10,00 € | 18,00 € |

You can't enjoy these without breaking the eggs

| | TO SHARE |
|---|----------|
| With "chorizo" sausage pork and potatoes Con chorizo de matanza y patatas a lo pobre | 16,50 € |
| With Segovian black pudding, fries and toasted pine nuts Con morcilla segoviana, patatas fritas y piñones tostados | 16,50 € |
| With baked potatoes, pot loin and roasted peppers Con patatas panaderas, lomo de la olla y pimientos asados | 18,00 € |
| 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 | 23,00 € |
| Traditional pickled omelette (4 pax.) En tortilla de escabeche de «la venta de antaño» {4 personas} | 19,00 € |
| Seasonal scrambled eggs with zucchini, poached onion and shrimps Revuelto de temporada con calabacín, cebolla pochada y gambas | 15,50 € |

Suggestions

Judiones (broad beans) from Real Sitio de San Ildefonso 15,50 €
Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

Cochinillo: Suckling pig roasted in our traditional oven 32,00 €
Guarantee mark "Cochinillo de Segovia"
Cochinillo asado de nuestra corte y hornada, D. Marca de Garantía «Cochinillo de Segovia»

Our traditional deep-fried suckling pig 32,00 €
Nuestro cochifrito tradicional dorado y crujiente

¡A punto menos!
COCHINILLO WAJERO
You can order it to take away

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



LIST OF ALLERGENS

