



Su aperitivo

Aperol Spritz

Vermuth rojo o blanco

Campari

Vino Fino Sánchez Romate

Vino "verdejo" de Rueda

Vino tinto de Rioja "Coto Mayor"

Vino tinto de la Ribera "Figuero "

Cerveza de barri:

Amstel, Buckler, Radler

Cerveza en botella:

Heineken, Estrella Galicia, Amstel Oro, Paulaner, Mahou, Alhambra, San Frutos, Cruzcampo reserva



Para compartir

Jamón ibérico de bellota

25.00€

Croquetas de jamón ibérico y espinacas

9.50€

Auténtica anchoa del Cantábrico "00" sobre cama de tomate

18.00€

Entremeses ibéricos

22.00€

Pimientos del piquito rellenos de bacalao

13.00€

Gambas blancas (200grs.) a la plancha

25.00€

Revuelto de setas, jamón ibérico y ajetes verdes tiernos

10.50€

Gambas al ajillo

18.00€

"Carpaccio "de solomillo de buey

11.00€

Las verduras del mercado

| | |
|---|--------|
| Habitas fritas con su pisto de pimiento dulce y taquitos de jamón ibérico | 10.50€ |
| Alcachofas naturales salteadas con jamón ibérico (en temporada) | 11.00€ |
| Hojaldre relleno de verduras naturales | 9.50€ |
| Berenjena rellena de pisto de atún, gratinada con queso manchego | 10.50€ |
| Espárragos dos salsas | 9.50€ |
| Escalibada de berenjena, pimiento y cebolla con queso de cabra al grill | 9.50€ |



Ensaladas

| | |
|---|--------|
| Ensalada del tiempo | 5.00€ |
| Ensalada mixta | 7.50€ |
| Ensalada de "Caprichosa" (lechuga, tomates cherry, quesos de cabra y manchego, jamón cocido y atún) | 9.75€ |
| Ensalada de aguacate y salmón (aguacate, salmón, langostinos, remolacha y queso feita) | 12.00€ |
| Ensalada de perdiz (perdiz, mezcla de lechugas frescas, melón frambuesas, pasas y mermelada de frutos rojos) | 13.00€ |
| Ensalada de ventresca de atún con tomate rojo de huerta | 13.00€ |



De cuchara

| | |
|--|--------|
| Judiones de "La Granja de San Ildefonso" | 11,00€ |
| Sopa de cocido | 6.00€ |
| Sopa castellana | 6.00€ |



Su plato principal

"Esta mañana, tal y como hacemos todos los días desde hace más de cuarenta años, encendimos nuestro horno y pusimos a asar Cochinillo y Cordero lechal, para traer hasta su mesa lo mejor del Patrimonio Cultural y Gastronómico de Segovia. Le invitamos a participar y a disfrutar de esta tradición"

Cochinillo asado (1 persona)

21.00€

1/4 de cordero asado (2 personas)

42.00€

Entrecot de buey a la parrilla

20.00€

Chuleta de ternera blanca

20.00€

Solomillo de buey a la parrilla

22.00€

Chuletilas de cordero de lechal

20.00€

Presa ibérica a la parrilla

15.00€

Bacalao al horno sobre pisto dulce y patatas al horno

17.00€

"Dominó" de atún salvaje del Cantábrico con reducción de Pedro Ximénez y cebolla caramelizada con zumo de naranja natural

22.00€

Emperador a la parrilla

16.00€

Lenguado salvaje del Cantábrico a la plancha

23.00€