



Entradas/Dishes to Share/

	½ - €	1 rac. - €
1.-Jamón Ibérico de Bellota cortado a Cuchillo /-Iberian Ham	12	22
2.-Queso Manchego Curado/-Manchego Special Cheese	6	11
3.-Surtido Ibéricos con Queso Manchego Curado/-Mixed iberian Ham and Special Cheese	12	22
4.-Huevos rotos con Jamón y Foie/-Special scrambled eggs with ham and foie gras		10
5.-Croquetas Caseras de Jamón Ibérico/-Homemade croquettes Ham	6,5	10
6.-Pimientos Rojos Asados con Ventresca/-Roasted red peppers and tuna Salad		11
7.-Morcilla de Burgos/-Burgos blood sausage		8
8.-Pulpo a la Gallega con patata/-Octopus Galician style		20
9.-Espárragos Verdes a la Plancha con Jamón/-Grilled green Asparagus with Ham		10
10.-Revuelto de Huevos,Hongos y Morcilla/-Scrambled eggs with mushrooms and blood sausage		10
11.-Calamares a la Andaluza/-Squid Andalusia style	6,5	10

Platos de Cuchara/ Spoon dishes

	€
20.-Sopa Castellana con Huevo y Jamón/- Castellana soup with egg and ham	6
21.-Judiones de la Granja Guisados con chorizo/-Special Big beans from the "Granja" Segovia	10
22.-Salmorejo con huevo y jamón/Salmorejo (cold tomato soup with ham and boiled egg)	6

Pasta y Verduras/Noodles and Vegetables

	€
32.-Tallarines Salteados con verduras y salsa de soja/-Sautéed noodles with vegetables and soy sauce	9,5
9.-Espárragos Verdes a la Plancha con Jamón/-Grilled green Asparagus with Ham	11
34.-Alcachofas Salteadas con Ajo y Jamón/-Sautéed artichokes with garlic and ham	10

Ensaladas/Salad

	€
35.-Ensalada Mixta de la Casa / Mixed salad (lettuce, tomato, prawns, egg, carrot, tuna)	9,5
6.-Pimientos Rojos Asados con Ventresca/-Roasted red peppers and tuna Salad	11
33.-Ensalada de Tomate,cebolla,huevo,atún y aceitunas/-Tomato salad with onion, egg, tuna and olives.	9
36.-Ensalada de aguacate, langostino, salmorejo y jamón/-Salad with avocado, shrimp, salmorejo and ham	12
37.-Ensalada de Escabechado de codorniz con pipas de calabaza/ quail pickled salad with pumpkin seeds	10

Paellas (min 2 raciones y 30 min. Preparación) /Paellas (minimum 2 people / 30 minutes preparation)

	€
30.-Paella de Mariscos/Seafood Paella	1 ración/15
31.-Paella Mixta (pollo, calamares y verduras)/Mixed Paella (chicken,squid and vegetables)	1 ración/12

Carnes/Meat

	€
50.-Cochinillo Asado al Estilo de Segovia/-Roasted Suckling pig style Segovia	18
51.-Takitos de Solomillo con salsa de Hongos/Sautéed sirloin chunks with mushroom sauce	16
52.-Solomillo de Vaca a la Plancha con Guarnición/-Grilled Beef Filet Millon with Garnish	20
53.-Entrecot de Ternera a la Plancha con Guarnición/.-Grilled Beef Steak "entrecote" with garnish	16
54.-Hamburguesa 100% beef con Patatas Fritas/.-100% Beef Burguer with potatoes (250 gr.)	10
55.-Pierna de Cordero Asada a la Miel y Romero/.-Roasted Leg of Lamb with honey and rosemary	15
56.-Abanico Ibérico a la Plancha con Reducción P.X./-Grilled Iberico Pork with reduction of Pedro Ximenez	11
57.-Pollo Asado con Guarnición/-Roasted Chicken with garnish	9
58.-Filete de Pollo a la Plancha con Guarnición/-Grilled Chicken with garnish	9
59.-Estofado de Ciervo con Verduritas/-Stew Deer with vegetables	10
60.-Confit de Pato con P.X. /confit of duck with reduction of pedro ximenez	11,5

Pescados/Fish

	€
70.-Bacalao a la Riojana/-Rioja-style Cod (tomato and vegetable sauce)	12
71.-Bacalao a la Crema de Azafrán /-Cod with saffron cream	15
72.-Merluza a la Plancha con Guarnición/.-Grilled Hake with garnish	11
73.-Merluza a la Gallega con Patata Cocida/-Hake Galician style with cooked potato	11
74.-Merluza al Ajillo con Almejas y Gulas/-Hake in olive oil sauce, garlic, clams and gulas	15
75.-Emperador a la Plancha con Ajo-Mojo/.-Grilled Swordfish Steak with garlic sauce	10



MENÚ DE LA CASA /HOUSE MENU

1º Platos a Elegir / first courses to choose

- 20.-Sopa Castellana con Huevo y Jamón/- Castellana soup with egg and ham
- 21.-Judiones de la Granja Guisados con chorizo/-Special Big beans from the "Granja" Segovia
- 22.-Salmorejo con huevo y jamón/Salmorejo (cold tomato soup with ham and boiled egg)
- 32.-Tallarines Salteados con verduras y salsa de soja/-Sautéed noodles with vegetables and soy sauce
- 34.-Alcachofas Salteadas con Ajo y Jamón/-Sautéed artichokes with garlic and ham
- 35.-Ensalada Mixta de la Casa / Mixed salad (lettuce, tomato, prawns, egg, carrot, tuna)
- 33.-Ensalada de Tomate,cebolla,huevo,atún y aceitunas/-Tomato salad with onion, egg, tuna and olives.
- 10.-Revuelto de Huevos,Hongos y Morcilla/-Scrambled eggs with mushrooms and blood sausage

2º Platos a Elegir / Second dishes to choose:

- 53.-Entrecot de Ternera a la Plancha con Guarnición/-Grilled Beef Steak "entrecote" with garnish
- 54.-Hamburguesa 100% beef con Patatas Fritas/-.100% Beef Burger with potatoes (250 gr.)
- 55.-Pierna de Cordero Asada a la Miel y Romero/-.Roasted Leg of Lamb with honey and rosemary
- 57.-Pollo Asado con Guarnición/-Roasted Chicken with garnish
- 58.-Filete de Pollo a la Plancha con Guarnición/-Grilled Chicken with garnish
- 70.-Bacalao a la Riojana/-Rioja-style Cod (tomato and vegetable sauce)
- 73.-Merluza a la Gallega con Patata Cocida/-Hake Galician style with cooked potato
- 75.-Emperador a la Plancha con Ajo-Mojo/-.Grilled Swordfish Steak with garlic sauce

1º plato + 2º plato + postre + agua + pan = 23€/iva incluido
1º dish + 2º dish + dessert + water + bread 23€/tax included

Menú de Tapas /Special Tapas Menu

(mínimo 2 personas y solo se servirá para mesa completa)

(minimum 2 people and will only be used for full table) " all dishes to the center of the table to share "

- Jamón ibérico/ Iberian Ham
- Queso Manchego/Manchego Cheese
- Huevos Rotos con jamón y foie/Special scrambled eggs with ham and foie gras
- Croquetas de jamón/Homemade croquettes Ham
- Morcilla de Burgos/Burgos blood sausage
- Calamares a la Andaluza/Squid Andalusia Style
- Abanico Ibérico a la plancha con reducción de P.X./Grilled Iberico Pork with reduction of Pedro Ximenez

**incluye Agua y Pan / Includes Water and Bread / 1person
23€ iva incluido**