

Para empezar

Jamón o lomo ibérico de bellota	€ 22,50	€ 12,00
Queso Idiazábal	€ 16,00	€ 8,50
Pan de Cristal	€ 4,00	€ 2,25
Morcilla de Burgos o Torreznos de Soria	€ 14,50	€ 8,00
Tortilla española estilo "Betanzos"	€ 14,00	
Patatas revolconas con torreznos	€ 14,00	
Callos con su morro y pata	€ 19,00	€ 10,00
Manitas de cerdo en nuestra salsa	€ 16,00	€ 9,00
Nuestras Croquetas:		
Jamón ibérico, bacalao y carabineros	€ 1,90	unidad
Flor de alcachofa con jamón	€ 4,50	
Verduras de temporada en tempura o parrilla	€ 13,00	€ 7,00
Ensalada de pimientos asado en leña con ventresca de bonito	€ 16,50	€ 8,50
Anchoas del cantábrico sobre piquillo	€ 23,00	
Tacos de bacalao en crujiente con piparras y pimientos verdes	€ 23,50	€ 12,00
Gambas blancas de Huelva a la plancha	€ 28,50	€ 14,50
Gambas al ajillo	€ 22,00	
Pulpo a la gallega o parrilla	€ 23,00	€ 12,00

Arroces y Cuchara

Arroz con verduras (minimo 2 personas)	€ 15,00
Arroz meloso con carabineros (minimo 2 personas)	€ 23,00
Arroz caldoso con bogavante (minimo 2 personas)	€ 20,00
Fabes con almejas	€ 18,00

Carnes

1/4 Lechal IGP Castilla y León” (con res	€ 55,50
1/4 Cochinillo de Segovia “Tierra de Sab	(con reserva)
	€ 43,50
Riñones de lechal a la parrilla	
€ 18,00	€ 9,50
Cochifrito de Segovia “Tierra de sabo	
€ 22,00	
Chuletillas de lechal “IGP Castilla y Le	
€ 24,00	
Lomo de vaca madurada + 40 días 2 p	
€ 65,50	
Entrecote de vaca madurada + 40 día	
€ 25,00	
Solomillo de vaca a la parrilla 175 gr	
€ 26,50	
Steak tartar	
€ 25,50	
Cachopo con jamón ibérico y queso ahur	
€ 20,00	
Estofado de rabo de toro	
€ 22,00	

Pescados

Degustación de bacalao	
Vizcaína, crujiente, confitado con sus c	€ 23,50
Besugo en escabeche de manzana	€ 25,00
Calamar relleno en su tinta	€ 22,00
Tartar de atún rojo	€ 24,50

Si tiene alguna alergia alimentaria, consulte a nuestro





Menú Castellano € 46

Plato de matanza
Chorizo-lomo-morcilla-torreznos

-.-

(Asados con reserva)

$\frac{1}{4}$ de lechal "IGP Castilla y León" (2 personas)
 $\frac{1}{4}$ Cochinillo de Segovia "Tierra de Sabor" (2 personas)

Chuletillas de lechal a la parrilla
Cochifrito de Segovia

-.-

Costrada



Menú Mediterráneo € 44

Entrada para compartir a elegir de la carta

-.-

Arroz con verduras
Arroz con bogavante
Fabes con almejas
Patatas revolconas con torreznos

-.-

Filloas de crema o chocolate



Menú temporada € 44

Degustación al centro de mesa para 2 personas.

Verduras en tempura

Tortilla estilo Betanzos

Fabes con almejas

Callos a la madrileña

Sorbete de limón al cava

-.-

Todos los menús incluyen
Valdubon cosecha, agua o Cerveza

Menús para mesa completas

ensaden Castilla

Postres

Toda la repostería es de elaboración casera

Filloas crujientes rellenas de crema o chocolate
€ 5,50

Tarta de queso
€ 5,50

Cookie con helado de pistacho
€ 7,50

Costrada
€ 5,50

Arroz con leche “requemao”
€ 5,50

Torrijas caramelizadas con helado de vainilla
€ 6,50

Tatin de manzana con helado de turrón
€ 7,50

Verbena de postres (mínimo 2 personas):

Filloas de crema
Tatin de manzana
Tarta de queso
€ 7,50 p/p

Sorbete de limón al cava
€ 6,50

Copas de helados artesanos italianos
(2 bolas a elegir)
Pistacho
Turrón
Chocolate
Vainilla
€ 7,00

Servicio de postre por parte del cliente 2,50€