

Si van a elegir Menú, comuníquelo al tomar la comanda

If you want to choose any of our set menus, please tell us when you order.

Menú Segoviano* / Special Segovia Menu

Judiones del Real Sitio y Sopa Castellana como la de la Abuela /

Judiones (Large Beans) From Segovia and Spanish Granny-Style Soup
(made with cured ham, bread, garlic, eggs, paprika, oil, and salt)

Cochinillo Asado en Horno de Leña con ensalada de la huerta /

Wood-Burning-oven Roast Suckling Pig with Tomato, Onion, and Lettuce Salad

Postre casero a elegir / Homemade Dessert (several to choose from)

Pan de Hogaza / Bread Loaf

Frasca de vino / Small Bottle of Wine

Agua Mineral / Mineral Water

28,50 € iva incluido / VAT Included

Menú Sacramenia (2 personas)* / Special Sacramenia Menu (For Two)

1/4 de Cordero Lechal (Especial Sacramenia) / ¼ Lamb (Sacramenia Special)

Asado en Horno de Leña con ensalada de la huerta / Wood-Burning-oven Roast with Tomato, Onion, and Lettuce Salad

Postre casero a elegir / Homemade Dessert (several to choose from)

Pan de Hogaza / Bread Loaf

Frasca de vino / Small Bottle of Wine

Agua Mineral / Mineral Water

59,00 € iva incluido (2 personas) / VAT Included

Menú Infantil* / Children's Menu

Pasta a la boloñesa / Pasta Bolognese

Filete de lomo adobado a la plancha / Grilled Marinated Loin Stake

Helado infantil / Ice-Cream

Refresco / Soda

Agua Mineral / Mineral Water

15,00 € iva incluido

*Estos menús no admiten ningún tipo de cambio.

*The set menus do not accept modifications.



Menu available in English

Las Entradas de siempre

Our Usual Starters

	<u>Media Ración</u>	<u>Ración</u>
ⓧ -Chorizo de la Olla pasado por la sartén	6,00€	10,50€
Deep Fried Chorizo Warmed on the Pan		
-Morcilla al estilo de Burgos muy frita	6,00€	10,00€
Deep Fried Burgos-Style (with rice) Black Pudding		
-Las Cremosas Croquetas de Jamón Ibérico	6,00€	10,00€
Our Creamy Iberian Cured Ham Croquets		
ⓧ -Morretes guisados con Setas y cariño	6,00€	10,00€
Piglet Snouts Stewed with Mushrooms and Care		
ⓧ -Mollejas de cordero lechal con verduritas fritas	-----	17,50€
Lamb Gizzards with Fried Vegetables		
ⓧ -Pimientos Asados en Horno de Leña con Ventresca	-----	11,00€
Wood-Burning-oven Roast Red Peppers with Tuna Belly		
ⓧ -Variado de Ibéricos con Queso	9,00€	16,00€
Assorted Iberian Cold Cuts and Cheese		
ⓧ -Jamón Ibérico de Bellota al corte	12,50€	22,00€
Sliced High-Quality Cured Ham		
ⓧ -Cecina de Vaca con Oliva	8,00€	14,00€
Smoked Beef with Olive Oil		
ⓧ -Queso de Oveja Curado	8,00€	14,00€
Cured Sheep Cheese		

Las de Ahora

Starters of Today

-Los Aritos fritos y crujientes	6,00€	9,00€
Our little Fried and Crispy Onion Rings		
ⓧ -Los Espárragos verdes con Salmón marinado	7,00€	12,00€
Our Green Asparagus with Marinated Salmon		
ⓧ -Boletus y setas salteados con Langostinos.	7,00€	12,00€
Sautéed Boletus and Mushrooms with Prawns		
-Saquetes rellenos de Marisquito	-----	3,00€/Und.
Brik Sachets filled with Seafood		
ⓧ -Pimientos del Piquillo rellenos de Brandada de Bacalao	6,00€	11,00€
Piquillo Peppers (variety of chili) Stuffed with Brandade		
ⓧ -Verduras a la plancha con Crujiente de Ibérico y Piñones	-----	12,00€
Grilled Vegetable with Crisped Cured Ham and Pine Nuts		
-Presa Ibérica Escabechada	-----	15,00€
Pickled Pork Shoulder		



Los Huevos de la Gallina...

Hen Eggs...

	<u>Media Ración</u>	<u>Ración</u>
 -Revuelto de Morcillas con Piñones y Patatas fritas. -----		11,00€
Scrambled with Black Pudding, Pine Nuts, and Fries		
 -Revuelto de Bacalao con patatas (Bacalao Dorado). -----		12,00€
Scrambled with Cod Fish, and Potatoes (Cod à Brás)		
-Huevos Rotos con patatas y picadillo de Matanza. 7,00€		10,00€
Scrambled Fried Eggs with Fries and Slaughter Minced Meat		
 -Patatas panaderas -----		5,50€
Sliced Baked Potatoes with Oil		



Cogemos la Cuchara y...

Grab a Spoon And...

	<u>Degustación</u>	
 -Judiones del Real Sitio con su apaño 3,20€		8,50€
Judiones From Segovia with its Things (broth made with large beans, cured ham, Spanish sausage, onion, black pudding, garlic, tomato, pig's tail, and trotters, bacon, and paprika)		
-Sopa Castellana como la de la Abuela 2,80€		6,00€
Spanish Granny-Style Soup (made with cured ham, bread, garlic, eggs, paprika, oil, and salt)		
 -Caldo de Cocido. -----		3,50€
Cocido consommé (made from typical Spanish soup with cheek pees, beef, pork, cured ham, vegetables, etc.)		
-Crema de verduras con picatostes. 3,00€		7,00€
Vegetable Cream with Croutons		

Asados en nuestro Horno de Leña Maribel





Maribel's Wood-Burning-Oven Roasts

 -1/4 de Cordero Lechal (Especial Sacramenia). 42,00€	
(Para dos personas)	
1/4 Lamb (Sacramenia Special) / (For Two)	
 -Ración de Cochinito Asado de Segovia 19,20€	
Roast Suckling Pig From Segovia (1 serving)	

Recomendamos reservar nuestros asados por adelantado
If you want to try a particular roast, we recommend that you reserve in advance

De la Parrilla



Grilled

 -Chuletillas de Cordero Lechal con guarnición 21,00€	
Lamb chops and Side Dish	
 -Solomillo de Vaca con guarnición 22,00€	
Cow Sirloin and Side Dish	
 -Entrecote de Vaca Nacional con guarnición 19,50€	
Spanish Beef Entrecote and Side Dish	
-Brocheta de Solomillo de vaca con salsa de setas. 20,50€	
Beef Sirloin Brochettes with Mushroom sauce	
 -Cebón de Vaca (550 grs.) con guarnición. 24,00€	
Beef Cebón (approximately 3-year old cow beef) (550 g.) and Side Dish	

*Guarnición para celíacos previo aviso
*Gluten free side dishes on demand




Más Carnes

More Beef

 -Carrilleras estofadas con guarnición 15,00€	
Stuffed Beef Cheeks and Side Dish	
 -Carpaccio de Solomillo con piñones, parmesano y rúcula. 19,00€	
Sirloin Carpaccio with Pine Nuts, Parmesan, and Arugula	

Los Pescados

Our Fish

 -Lomo de Merluza con gulas y gambas en salsa verde. 19,00€	
Hake Loin in Green Sauce with Surimi Elvers and Shrimp	
 -Lubina de ración a la Espalda con panaderas. 16,00€	
Bass with Garlic, Chili and Vinegar sauce, and Sliced Baked Potatoes with Oil. (1 Serving equals 1 whole small bass)	
 -Lomo de Bacalao al horno sobre Crema de Piquillos 19,00€	
Baked Cod Loin in Piquillo Pepper Cream	

Las Ensaladas Frescas y Aliñadas

Our Fresh and Dressed Salads

 -La de Siempre (lechuga, tomate y cebolla). 5,50€	
Our Usual (lettuce, tomato, and onion) Salad	
 -Escarola con Granada y Baçon 7,00€	
Chicory Pomegranate, and Bacon Salad	
-Crujiente de Langostinos con Mahonesa de Crustáceo y Crema de Módena 12,00€	
Crisped Prawn, Crustacean Mayonnaise, and Modena Cream Salad	
 -De Pimientos y Cebolla caramelizados, queso de cabra y morcilla. 12,00€	
Bell Pepper, Caramelized Onion, Goat Cheese, Black Sausage Salad	
-Con Queso frito, Frutos secos y mezcla de Lechugas. 11,00€	
Fried Cheese, Nut, and Mesclun Salad	
 -Tomates con Mozzarella y Rúcula 7,50€	
Tomato, Mozzarella, and Arugula Salad	



Disponemos pan para celíacos



Comida apta para celíacos

Todos los precios llevan el IVA incluido

Todas las carnes son escogidas y seleccionadas por la familia Sombría de Sacramenia garantizando su procedencia y calidad.

All our Meat is selected by the Sombría family of Sacramenia, which guarantees its origin and quality.