

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

30,50 € 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

64,00 € 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

	Media Ración	Ración
ⓧ -Chorizo de la Olla pasado por la sartén	6,00€	10,00€
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	-----	16,50€
Lamb Gizzards with Fried Vegetables		
ⓧ -Pimientos Asados en Horno de Leña con Ventresca	-----	12,50€
Wood-Burning-oven Roast Red Peppers with Tuna Belly		
ⓧ -Variado de Ibéricos con Queso	10,00€	16,50€
Assorted Iberian Cold Cuts and Cheese		
ⓧ -Jamón Ibérico de Bellota al corte	14,00€	24,00€
Sliced High-Quality Cured Ham		
ⓧ -Cecina de Vaca con Oliva	8,00€	14,50€
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	7,00€	10,00€
Our little Fried and Crispy Onion Rings		
ⓧ -Los Espárragos verdes con Salmón marinado	8,00€	13,00€
Our Green Asparagus with Marinated Salmon		
ⓧ -Boletus y setas salteados con Langostinos.	7,50€	13,80€
Sautéed Boletus and Mushrooms with Prawns		
-Croquetas de sepia con mojo	7,00€	11,00€
Falta Traducción		
ⓧ -Pimientos del Piquillo rellenos de Marisco con pistacho	-----	14,00€
Piquillo Peppers (variety of chili) Stuffed with Pine Nuts		
ⓧ -Verduras a la plancha con Crujiente de Ibérico y Piñones	-----	12,50€
Grilled Vegetable with Crisped Cured Ham and Pine Nuts		
ⓧ -Lomo de Sardina Escabechada sobre Crema de Queso y Pimiento asado con almendras	-----	6,00€/Und.
--		
-La Templada (Queso de cabra, morcilla, pimiento y cebolla caramelizada)	-----	12,00€
Bell Pepper, Caramelized Onion, Goat Cheese, Black Sausage Salad		
-Nuestros callos	-----	10,00€



Los Huevos de la Gallina...

Hen Eggs...

	<u>Media Ración</u>	<u>Ración</u>
 -Revuelto de Morcillas con Piñones y Patatas fritas	-----	11,00€
<small>Scrambled with Black Pudding, Pine Nuts, and Fries</small>		
 -Revuelto de Bacalao con patatas (Bacalao Dorado).	-----	12,00€
<small>Scrambled with Cod Fish, and Potatoes (Cod à Brás)</small>		
-Huevos Rotos con patatas y picadillo de Matanza.	8,00€	10,50€
<small>Scrambled Fried Eggs with Fries and Slaughter Minced Meat</small>		
 -Patatas panaderas	-----	6,00€
<small>Sliced Baked Potatoes with Oil</small>		



Cogemos la Cuchara y...

Grab a Spoon And...

	<u>Degustación</u>	
 -Judiones del Real Sitio con su apañó	4,00€	9,00€
<small>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)</small>		
-Sopa Castellana como la de la Abuela	3,30€	6,00€
<small>Spanish Granny-Style Soup (made with cured ham, bread, garlic, eggs, paprika, oil, and salt)</small>		
 -Caldo de Cocido.	-----	4,00€
<small>Cocido consommé (made from typical Spanish soup with cheek pees, beef, pork, cured ham, vegetables, etc.)</small>		
-Crema de la semana	-----	7,00€
<small>---</small>		





Asados en nuestro Horno de Leña Maribel

Maribel's Wood-Burning-Oven Roasts

 -1/4 de Cordero Lechal (Especial Sacramenia).	45,00€
<small>(Para dos personas) 1/4 Lamb (Sacramenia Special) / (For Two)</small>	
 -Ración de Cochinito Asado de Segovia	21,50€
<small>Roast Suckling Pig From Segovia (1 serving)</small>	
Recomendamos reservar nuestros asados por adelantado	
<small>If you want to try a particular roast, we recommend that you reserve in advance</small>	



De la Parrilla

Grilled

 -Chuletillas de Cordero Lechal con guarnición	21,00€
<small>Lamb chops and Side Dish</small>	
 -Solomillo de Vaca con guarnición	23,50€
<small>Cow Sirloin and Side Dish</small>	
 -Entrecote de Vaca Nacional con guarnición	19,50€
<small>Spanish Beef Entrecote and Side Dish</small>	
-Brocheta de Solomillo de vaca con salsa de setas.	22,50€
<small>Beef Sirloin Brochettes with Mushroom sauce</small>	
 -Chuletón de vaca nacional sin hueso (550 grs.)	26,00€
<small>Beef Cebón (approximately 3-year old cow beef) (550 g.)</small>	
*Guarnición para celíacos previo aviso	
<small>*Gluten free side dishes on demand</small>	






Más Carnes

More Beef

 -Carpaccio de Solomillo con piñones, parmesano y helado de mostaza	21,80€
<small>Sirloin Carpaccio with Pine Nuts, Parmesan, and mustard cream</small>	
 -Presablanca frita con crema de queso.	16,00€
<small>---</small>	
-Carrillera estofada con patatas paja	16,00€
<small>Stuffed Beef Cheek and chaps</small>	

Los Pescados

Our Fish

 -Carpaccio de Atún Rojo con helado de Wassabi, Oliva y Almendras	21,00€
<small>---</small>	
 -Rodaballo a la plancha	22,80€
<small>Grilled Turbot seafood</small>	
 -Lomo de Merluza al horno con crema de setas y puerros	20,80€
<small>---</small>	
 -Lubina de ración a la Espalda con panaderas.	16,00€
<small>Bass with Garlic, Chili and Vinegar sauce, and Sliced Baked Potatoes with Oil. (1 Serving equals 1 whole small bass)</small>	
 -Lomo de Bacalao al horno sobre Crema de Piquillos	19,50€
<small>Baked Cod Loin in Piquillo Pepper Cream</small>	

Las Ensaladas Frescas y Aliñadas

Our Fresh and Dressed Salads

 -La de Siempre (lechuga, tomate y cebolla).	6,00€
<small>Our Usual (lettuce, tomato, and onion) Salad</small>	
 -Escarola con Granada y Baçon	8,00€
<small>Chicory Pomegranate, and Bacon Salad</small>	
-Crujiente de Langostinos con Mahonesa de Crustáceo y Crema de Módena	13,00€
<small>Crisped Prawn, Crustacean Mayonnaise, and Modena Cream Salad</small>	
-Con Queso frito, Frutos secos y mezcla de Lechugas y Corales de Granada	11,00€
<small>Fried Cheese, Nut, and Mesclun Salad</small>	
 -Tomates con Mozzarella y Rúcula	8,00€
<small>Tomato, Mozzarella, and Arugula Salad</small>	
 -Queso de Cabra a la plancha con Jamón de Pato y Vinagreta de Piñones con Pasas.	13,00€
<small>---</small>	



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 Sombria de Sacramenia garantizando su procedencia y calidad.

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