

## 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

**36,50 € 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

**74,00 € 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

**16,00 € 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€	10,50€
Deep Fried Chorizo Warmed on the Pan		
-Morcilla al estilo de Burgos muy frita . . . . .	6,00€	10,50€
Deep Fried Burgos-Style (with rice) Black Pudding		
-Las Cremosas Croquetas de Jamón Ibérico . . . . .	7,00€	13,00€
Our Creamy Iberian Cured Ham Croquets		
ⓧ -Morretes guisados con Setas y cariño . . . . .	7,00€	12,00€
Piglet Snouts Stewed with Mushrooms and Care		
ⓧ -Mollejas de cordero lechal con verduritas fritas . . . . .	-----	19,80€
Lamb Gizzards with Fried Vegetables		
ⓧ -Pimientos Asados en Horno de Leña con Ventresca . . . . .	-----	16,00€
Wood-Burning-oven Roast Red Peppers with Tuna Belly		
ⓧ -Variado de Ibéricos con Queso . . . . .	11,00€	18,00€
Assorted Iberian Cold Cuts and Cheese		
ⓧ -Jamón Ibérico de Bellota al corte . . . . .	14,00€	25,00€
Sliced High-Quality Cured Ham		
ⓧ -Cecina de Vaca con Oliva . . . . .	9,50€	17,50€
Smoked Beef with Olive Oil		
ⓧ -Queso de Oveja Curado . . . . .	8,00€	17,50€
Cured Sheep Cheese		

### Las de Ahora

#### Starters of Today

-Los Aritos fritos y crujientes . . . . .	7,00€	11,00€
Our little Fried and Crispy Onion Rings		
ⓧ -Los Espárragos verdes con Salmón marinado . . . . .	8,50€	16,00€
Our Green Asparagus with Marinated Salmon		
ⓧ -Boletus y setas salteados con Langostinos. . . . .	10,00€	18,50€
Sautéed Boletus and Mushrooms with Prawns		
-Croquetas de sepia con mojo . . . . .	7,00€	13,00€
Falta Traducción		
ⓧ -Verduras a la plancha con Crujiente de Ibérico y Piñones . . . . .	-----	14,00€
Grilled Vegetable with Crisped Cured Ham and Pine Nuts		
ⓧ -Lomo de Sardina Escabechada sobre Crema de Queso y Pimiento asado con almendras . . . . .	-----	7,50€/Und.
--		
-La Templada (Queso de cabra, morcilla, pimiento y cebolla caramelizada) . . . . .	-----	14,00€
Bell Pepper, Caramelized Onion, Goat Cheese, Black Sausage Salad		
-Pulpo a la plancha con mahonesa de manzana verde . . . . .	-----	24,50€
---		

## Los Huevos de la Gallina...

### Hen Eggs...

	<u>Media Ración</u>	<u>Ración</u>
ⓧ -Revuelto de Morcillas con Piñones y Patatas fritas . . . . .	-----	13,00€
<small>Scrambled with Black Pudding, Pine Nuts, and Fries</small>		
ⓧ -Revuelto de Bacalao con patatas (Bacalao Dorado). . . . .	-----	14,00€
<small>Scrambled with Cod Fish, and Potatoes (Cod à Brás)</small>		
-Huevos Rotos con patatas y picadillo de Matanza. . . . .	8,00€	12,00€
<small>Scrambled Fried Eggs with Fries and Slaughter Minced Meat</small>		
ⓧ -Patatas panaderas . . . . .	-----	6,50€
<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 . . . . .	5,80€	11,00€
<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 . . . . .	4,50€	7,50€
<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). . . . .	53,00€
<small>(Para dos personas) 1/4 Lamb (Sacramenia Special) / (For Two)</small>	
ⓧ -Ración de Cochinito Asado de Segovia . . . . .	25,00€
<small>Roast Suckling Pig From Segovia (1 serving)</small>	
<b>Recomendamos reservar nuestros asados por adelantado</b>	
<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 . . . . .	24,00€
<small>Lamb chops and Side Dish</small>	
ⓧ -Solomillo de Vaca con guarnición . . . . .	27,00€
<small>Cow Sirloin and Side Dish</small>	
ⓧ -Entrecote de Vaca Nacional con guarnición . . . . .	23,80€
<small>Spanish Beef Entrecote and Side Dish</small>	
ⓧ -Chuletón de vaca nacional sin hueso (550 grs.) . . . . .	32,50€
<small>Beef Cebón (approximately 3-year old cow beef) (550 g.)</small>	
<b>*Guarnición para celíacos previo aviso</b>	
<small>*Gluten free side dishes on demand</small>	

## Más Carnes

### More Beef

ⓧ -Carpaccio de Solomillo con piñones, parmesano y helado de mostaza . . . . .	22,00€
<small>Sirloin Carpaccio with Pine Nuts, Parmesan, and mustard cream</small>	
ⓧ -Presca Blanca frita con crema de queso. . . . .	22,50€
<small>---</small>	
-Carrillera estofada con patatas paja . . . . .	18,00€
<small>Stuffed Beef Cheek and cheaps</small>	

## Los Pescados

### Our Fish

ⓧ -Carpaccio de Atún Rojo con helado de Wassabi, Oliva y Almendras . . . . .	21,50€
<small>---</small>	
ⓧ -Rodaballo a la plancha . . . . .	26,00€
<small>Grilled Turbot seafood</small>	
ⓧ -Lomo de Merluza al horno con crema de setas y puerros . . . . .	26,00€
<small>---</small>	
ⓧ -Lubina de ración a la Espalda con panaderas. . . . .	19,00€
<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 . . . . .	22,50€
<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). . . . .	6,80€
<small>Our Usual (lettuce, tomato, and onion) Salad</small>	
ⓧ -Escarola con Granada y Baçon . . . . .	9,00€
<small>Chicory Pomegranate, and Bacon Salad</small>	
-Crujiente de Langostinos con Mahonesa de Crustáceo y Crema de Módena . . . . .	14,50€
<small>Crisped Prawn, Crustacean Mayonnaise, and Modena Cream Salad</small>	
-Con Queso frito, Frutos secos y mezcla de Lechugas y Corales de Granada . . . . .	13,50€
<small>Fried Cheese, Nut, and Mesclun Salad</small>	
ⓧ -Tomates con Mozzarella y Rúcula . . . . .	9,00€
<small>Tomato, Mozzarella, and Arugula Salad</small>	
ⓧ -Queso de Cabra a la plancha con Jamón de Pato y Vinagreta de Piñones con Pasas. . . . .	14,50€
<small>---</small>	
-----	
-Ración de pan . . . . .	1,70€



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.