

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 (Broad Beans) From Segovia and Castilian 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

43,50 € 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

87,00 € 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	7,00€	13,00€
Deep Fried Chorizo Warmed on the Pan		
-Morcilla al estilo de Burgos muy frita	7,00€	13,00€
Deep Fried Burgos-Style (with rice) Black Pudding		
-Las Cremosas Croquetas de Jamón Ibérico	8,00€	15,50€
Our creamy iberian cured ham croquettes		
ⓧ -Morretes guisados con Setas y cariño.	8,50€	16,00€
Piglet snouts stewed with mushrooms		
ⓧ -Mollejas de cordero lechal con verduritas fritas	-----	24,50€
Grilled suckling Lamb sweetbreads with vegetables		
ⓧ -Pimientos Asados en Horno de Leña con Ventresca	-----	18,50€
Wood-Burning-oven Roast Red Peppers with Tuna Belly		
ⓧ -Variado de Ibéricos con Queso	12,00€	20,50€
Assorted Iberian cold cuts and cured cheese		
ⓧ -Jamón Ibérico de Bellota al corte	15,00€	28,00€
100% acorn-fed iberian ham		
ⓧ -Cecina de Vaca con Oliva	12,00€	20,50€
Cured beef with EVOO		
ⓧ -Queso de Oveja Curado.	8,50€	15,00€
Cured Sheep Cheese		
ⓧ -Torreznos caseros muy fritos	8,00€	16,00€
Homemade crispy belly pork rashers		

Las de Ahora

Starters of Today

-Los Aritos fritos y crujientes	12,00€
Our little Fried and Crispy Onion Rings	
ⓧ -Los Espárragos verdes con papada ibérica de bellota	19,50€
Grilled green asparagus with acorn-fed Iberian dewlap	
ⓧ -Boletus y setas salteados con Langostinos.	22,50€
Sautéed Boletus and Mushrooms with Prawns	
ⓧ -Verduras a la plancha con Crujiente de Ibérico y Piñones	16,00€
Grilled vegetables with crispy cured ham and pine nuts	
ⓧ -Lomo de Sardina Escabechada sobre Crema de Queso y Pimiento asado con almendras	9,00€/Und.
Marinate sardine fillet with cheese cream, roasted red peppers and almonds	
-La Templada (Queso de cabra, morcilla, pimiento y cebolla caramelizada)	14,50€
The "templada" salad: goat cheese, black pudding and roasted red peppers and caramelized onion	
-Pulpo a la plancha con mahonesa de manzana verde.	28,00€
Grilled octopus with green apple mayonnaise	

Los Huevos de la Gallina...

Hen Eggs...

	<u>Media Ración</u>	<u>Ración</u>
ⓧ -Revuelto de Morcillas con Piñones y Patatas fritas	-----	14,00€
<small>Scrambled with black pudding, pine nuts and shoestring potatoes</small>		
ⓧ -Revuelto de Bacalao con patatas (Bacalao Dorado).	-----	15,00€
<small>Scrambled with cod fish and shoestring potatoes</small>		
-Huevos Rotos con patatas y picadillo de Matanza.	-----	13,00€
<small>Broken fried eggs with fries and slaughter minced meat</small>		
-Huevos Rotos con patatas y jamón ibérico de bellota	-----	18,50€
<small>Broken fried eggs with fries and acorn-fed Iberian ham</small>		
ⓧ -Patatas panaderas	-----	6,50€
<small>Sliced roasted potatoes</small>		

Cogemos la Cuchara y...

Grab a Spoon And...

	<u>Degustación</u>	
ⓧ -Judiones del Real Sitio con su apaño	6,00€	12,00€
<small>Judiones (broad beans) from Segovia</small>		
-Sopa Castellana como la de la Abuela	5,00€	8,00€
<small>Castilian soup (made with cured ham, bread, garlic and paprika and eggs)</small>		
ⓧ -Caldo de Cocido.	-----	4,50€
<small>Cocido consommé (made from typical Spanish soup with cheek pees, beef, pork, cured ham, vegetables, etc.)</small>		
-Crema de la semana	-----	8,00€
<small>Home-made cream soup</small>		

Asados en nuestro Horno de Leña Maribel

Maribel's Wood-Burning-Oven Roasts

ⓧ -1/4 de Cordero Lechal (Especial Sacramenia) (Para dos personas)	61,00€
<small>Milk-fed lamb from Sacramenia roasted in our traditional oven. (served in ¼ for two people)</small>	
ⓧ -Ración de Cochinito Asado de Segovia	28,50€
<small>Suckling pig from Segovia roasted in our traditional oven (served in individual portions)</small>	

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	28,00€
<small>Suckling Lamb chops with fries</small>	
ⓧ -Solomillo de Vaca con guarnición	28,50€
<small>Grilled beef sirloin with garnish</small>	
ⓧ -Entrecote de Vaca Nacional con guarnición	25,00€
<small>Grilled beef entrecote with garnish</small>	
ⓧ -Chuletón de vaca nacional sin hueso (550 grs.)	37,50€
<small>Grilled beef steak with garnish (550 g.)</small>	
*Guarnición para celíacos previo aviso	
*Gluten free garnish on demand	

Más Carnes

More Meat

ⓧ -Carpaccio de Solomillo con piñones, parmesano y helado de mostaza	22,50€
<small>Beef sirloin carpaccio with pine nuts, parmigiano and mustard ice cream</small>	
ⓧ -Presalada Blanca frita con crema de queso.	20,50€
<small>Fried iberian pork shoulder with cheese cream</small>	
-Carrillera estofada con patatas paja	20,50€
<small>Slow-cooked pork checks with shoestring potatoes</small>	

Los Pescados

Our Fish

ⓧ -Carpaccio de Atún Rojo con helado de Wassabi, Oliva y Almendras	22,50€
<small>Red tuna carpaccio with almonds and wasabi ice-cream</small>	
ⓧ -Rodaballo a la plancha con verduras	25,00€
<small>Grilled turbot seafood with vegetables</small>	
ⓧ -Corvina gratinada con crema holandesa y tartar de hongos	25,50€
<small>Croaker gratin with dutch cream and mushroom tartare</small>	
ⓧ -Lubina de ración a la Espalda con panaderas.	21,00€
<small>Grilled seabass with sliced roasted potatoes</small>	
ⓧ -Lomo de Bacalao al horno con crema de pisto	24,50€
<small>Baked cod loin with "pisto" cream</small>	

Las Ensaladas Frescas y Aliñadas

Our Fresh and Dressed Salads

ⓧ -La de Siempre (lechuga, tomate y cebolla).	8,00€
<small>Our salad: lettuce, tomato, and onion</small>	
ⓧ -Escarola con Granada y Baçon	10,00€
<small>Salad with escarole, pomegranate seeds and crispy fried bacon</small>	
-Crujiente de Langostinos con Mahonesa de Crustáceo y Crema de Módena	16,50€
<small>Salad with crispy fried prawns, lettuce, crustacean mayonnaise and Modena balsamic cream</small>	
-Con Queso frito, Frutos secos y mezcla de Lechugas y Corales de Granada	14,50€
<small>Fried cheese salad: fried cheese bites, lettuce, nuts and pomegranate seeds</small>	
ⓧ -Tomates con Mozzarella y Rúcula	10,00€
<small>Tomato salad: sliced tomatoes, mozzarella and arugula</small>	
ⓧ -Queso de Cabra a la plancha con Jamón de Pato y Vinagreta de Piñones con Pasas.	16,50€
<small>Duck ham salad: grilled goat cheese, duck ham, lettuce and vinaigrette of pine nuts and raisins</small>	

-Ración de pan	1,70€
<small>Bread portion</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.