

## 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

**44,00 € 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

**88,00 € 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

**17,00 € 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 . . . . .	8,50€	16,50€
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 . . . . .	12,80€	23,50€
Assorted Iberian cold cuts and cured cheese		
ⓧ -Jamón Ibérico de Bellota al corte . . . . .	16,00€	28,80€
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€
Scrambled with black pudding, pine nuts and shoestring potatoes		
ⓧ -Revuelto de Bacalao con patatas (Bacalao Dorado). . . . .	-----	15,00€
Scrambled with cod fish and shoestring potatoes		
-Huevos Rotos con patatas y picadillo de Matanza. . . . .	9,00€	13,50€
Broken fried eggs with fries and slaughter minced meat		
-Huevos Rotos con patatas y jamón ibérico de bellota . . . . .	14,00€	19,50€
Broken fried eggs with fries and acorn-fed Iberian ham		
ⓧ -Patatas panaderas . . . . .	-----	6,50€
Sliced roasted potatoes		

## Cogemos la Cuchara y...

### Grab a Spoon And...

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

## Asados en nuestro Horno de Leña Maribel

### Maribel's Wood-Burning-Oven Roasts

ⓧ -1/4 de Cordero Lechal (Especial Sacramenia) (Para dos personas) . . . . .	62,00€
Milk-fed lamb from Sacramenia roasted in our traditional oven. (served in ¼ for two people)	
ⓧ -Ración de Cochinito Asado de Segovia . . . . .	28,80€
Suckling pig from Segovia roasted in our traditional oven (served in individual portions)	

#### 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€
Suckling Lamb chops with fries	
ⓧ -Solomillo de Vaca con guarnición . . . . .	28,50€
Grilled beef sirloin with garnish	
ⓧ -Entrecote de Vaca Nacional con guarnición . . . . .	25,00€
Grilled beef entrecote with garnish	
ⓧ -Chuletón de vaca nacional sin hueso (550 grs.) . . . . .	37,50€
Grilled beef steak with garnish (550 g.)	

#### \*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€
Beef sirloin carpaccio with pine nuts, parmigiano and mustard ice cream	
ⓧ -Presalada Blanca frita con crema de queso. . . . .	20,50€
Fried iberian pork shoulder with cheese cream	
-Carrillera estofada con patatas paja . . . . .	20,50€
Slow-cooked pork checks with shoestring potatoes	

## Los Pescados

### Our Fish

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

## Las Ensaladas Frescas y Aliñadas

### Our Fresh and Dressed Salads

ⓧ -La de Siempre (lechuga, tomate y cebolla). . . . .	8,00€
Our salad: lettuce, tomato, and onion	
ⓧ -Escarola con Granada y Baçon . . . . .	10,00€
Salad with escarole, pomegranate seeds and crispy fried bacon	
-Crujiente de Langostinos con Mahonesa de Crustáceo y Crema de Módena . . . . .	16,50€
Salad with crispy fried prawns, lettuce, crustacean mayonnaise and Modena balsamic cream	
-Con Queso frito, Frutos secos y mezcla de Lechugas y Corales de Granada . . . . .	14,50€
Fried cheese salad: fried cheese bites, lettuce, nuts and pomegranate seeds	
ⓧ -Tomates con Mozzarella y Rúcula . . . . .	10,00€
Tomato salad: sliced tomatoes, mozzarella and arugula	
ⓧ -Queso de Cabra a la plancha con Jamón de Pato y Vinagreta de Piñones con Pasas. . . . .	16,50€
Duck ham salad: grilled goat cheese, duck ham, lettuce and vinaigrette of pine nuts and raisins	
-----	
-Ración de pan . . . . .	1,80€
Bread portion	



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.