

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

45,50 € 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

91,00 € 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	7,50€	14,50€
Deep Fried Chorizo Warmed on the Pan		
-Morcilla al estilo de Burgos muy frita	7,50€	14,00€
Deep Fried Burgos-Style (with rice) Black Pudding		
-Las Cremosas Croquetas de Jamón Ibérico	9,00€	17,00€
Our creamy iberian cured ham croquettes		
ⓧ -Morretes guisados con Setas y cariño.	8,50€	16,50€
Piglet snouts stewed with mushrooms		
ⓧ -Mollejas de cordero lechal con verduritas fritas	-----	26,00€
Grilled suckling Lamb sweetbreads with vegetables		
ⓧ -Pimientos Asados en Horno de Leña con Ventresca	-----	18,80€
Wood-Burning-oven Roast Red Peppers with Tuna Belly		
ⓧ -Torreznos caseros muy fritos	8,50€	16,00€
Homemade crispy belly pork rashers		
ⓧ -Variado de Ibéricos con Queso	13,50€	25,00€
Assorted Iberian cold cuts and cured cheese		
ⓧ -Jamón Ibérico de Bellota al corte	17,00€	29,50€
100% acorn-fed iberian ham		
ⓧ -Cecina de Vaca con Oliva	12,50€	21,50€
Cured beef with EVOO		
ⓧ -Queso de Oveja Curado	9,00€	16,00€
Cured Sheep Cheese		

Las de Ahora

Starters of Today

-Los Aritos fritos y crujientes		12,50€
Our little Fried and Crispy Onion Rings		
ⓧ -Los espárragos verdes fritos con papada ibérica de bellota	10,50€	20,50€
Grilled green asparagus with acorn-fed iberian dewlap		
ⓧ -Boletus y setas salteados con langostinos y yema de huevo trufado.		23,00€
Sautéed Boletus and Mushrooms with Prawns		
ⓧ -Verduras a la plancha con Crujiente de Ibérico y Piñones	-----	15,50€
Grilled vegetables with crispy cured ham and pine nuts		
-Pulpo a la plancha con mahonesa de manzana verde	-----	28,80€
Grilled octopus with green apple mayonnaise		
-Nuestra ensaladilla rusa con langostinos y ventresca.	12,00€	19,00€
Spanish "Ensaladilla Rusa" with prawns and tuna belly		
ⓧ -Tartar de salmón sobre crema de berenjenas		9,00€
Salmon tartar and creamy aubergine		



Los Huevos de la Gallina...

Hen Eggs...

	<u>Media Ración</u>	<u>Ración</u>
 -Revuelto de Morcillas con Piñones y Patatas fritas	-----	15,00€
<small>Scrambled eggs with black pudding, pine nuts and shoestring fries</small>		
 -Revuelto de Bacalao con patatas (Bacalao Dorado).	-----	15,00€
<small>Scrambled eggs with cod fish and shoestring fries</small>		
-Huevos Rotos con patatas y picadillo de Matanza.	-----	13,50€
<small>Broken fried eggs with fries and slaughter minced meat</small>		
-Huevos Rotos con patatas y jamón ibérico 100% de bellota	-----	19,50€
<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 apañó	7,00€	13,00€
<small>Judiones (broad beans) from Segovia</small>		
-Sopa Castellana como la de la Abuela	5,500€	8,50€
<small>Castilian soup (made with cured ham, bread, garlic and paprika and eggs)</small>		
-Sopa de fideos.	-----	7,50€
<small>Stew spanish soup with pasta</small>		
 -Gazpacho de la semana	-----	9,50€
<small>Spanish Gazpacho (cold soup)</small>		
-Crema de salmorejo con helado de queso de cabra y crujiente de bellorta.	-----	10,50€
<small>Salmorejo (spanish cold tomato soup) with goat cheese ice cream and crispy cured ham</small>		





Asados en nuestro Horno de Leña Maribel

Maribel's Wood-Burning-Oven Roasts

 -1/4 de Cordero Lechal (Especial Sacramenia) (Para dos personas)	64,00€
<small>Milk-fed lamb from Sacramenia roasted in our traditional oven. (served in ¼ for two people)</small>	
 -Ración de Cochinito Asado de Segovia	29,50€
<small>Suckling pig from Segovia roasted in our traditional oven (served in individual portions)</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	29,00€
<small>Suckling Lamb chops with fries</small>	
 -Solomillo de Vaca con guarnición	29,50€
<small>Grilled beef sirloin with garnish</small>	
 -Entrecotte de Vaca Nacional con guarnición	25,50€
<small>Grilled beef entrecote with garnish</small>	
 -Chuletón de vaca nacional sin hueso (550 grs.)	38,50€
<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	23,00€
<small>Beef sirloin carpaccio with pine nuts, parmigiano and mustard ice cream</small>	
 -Presablanca escabechada con nueces y frambuesas	22,00€
<small>Marinated iberian pork shoulder with cheese cream, walnuts and raspberries</small>	





Los Pescados

Our Fish

 -Carpaccio de atún rojo con helado de yuzu y almendra.	23,00€
<small>Red tuna carpaccio with almonds and yuzu ice-cream</small>	
 -Corvina gratinada con crema holandesa y tartar de hongos	25,00€
<small>Croaker gratin with hollandaise sauce and mushroom tartare</small>	
 -Lubina de ración a la Espalda con panaderas.	21,50€
<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>	
 -Atún escabechado con crema y frutos secos	19,50€
<small>Grilled marinated tuna steaks with cheese cream and nuts</small>	

Las Ensaladas Frescas y Aliñadas

Our Fresh and Dressed Salads

 -La de Siempre (lechuga, tomate y cebolla).	8,60€
<small>Our salad: lettuce, tomato, and onion</small>	
-Crujiente de Langostinos con Mahonesa de Crustáceo y Crema de Módena	16,50€
<small>Crispy fried prawns salad with mesclun mix, crustacean mayonnaise and Modena balsamic cream</small>	
-Con Queso frito, Frutos secos y mezcla de Lechugas y Corales de Granada	15,00€
<small>Fried cheese salad: fried cheese bites, lettuce, nuts and pomegranate seeds</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, mesclun mix and vinaigrette of pine nuts and raisins</small>	
 -Burrata natural con tomates y pesto	17,50€
<small>Fresh "Burrata" cheese with tomatoes and pesto</small>	
 -Ensalada de perdiz escabechada con miel y mostaza	24,50€
<small>Marinated partridge salad with honey and mustard sauce</small>	

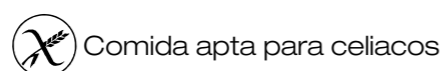
-Ración de pan	1,80€
<small>Bread portion</small>	

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.



Disponemos pan para celíacos



Comida apta para celíacos

Todos los precios llevan el IVA incluido