

Si van a elegir Menú, comuníquelo al tomar la comanda

Menú Segoviano*

Judiones del Real Sitio y Sopa Castellana como la de la Abuela

Cochinillo Asado en Horno de Leña con ensalada de la huerta

Postre casero a elegir de la carta

Pan de hogaza

Frasca de vino

Agua Mineral

48,00 € iva incluido

Menú Sacramenia*

1/4 de Cordero Lechal (Especial Sacramenia)

Asado en Horno de Leña con ensalada de la huerta

Postre casero a elegir de la carta

Pan de hogaza

Frasca de vino

Agua mineral

98,00 € iva incluido (DOS PERSONAS)

Menú Infantil (Hasta 12 años) *

Pasta a la boloñesa

Filete de lomo adobado a la plancha

Helado infantil

Refresco o

Agua mineral

17,50 € iva incluido

*Estos menús no admiten ningún tipo de cambio.

Visite Nuestro Horno de Leña



Todas las carnes son escogidas y seleccionadas por la familia Sombría de Sacramenia garantizando su procedencia y calidad

Protagonista la materia prima. Nuestro cometido no estropearla.

Alain Chapel

Piensa, cree, sueña y atrevete.

Walt Disney

Tener ideas es fácil... sólo hay que tenerlas.

Ferran Adrià

Lo fácil ya lo hice. Lo difícil lo estoy haciendo. Y lo imposible tardaré, pero lo haré.

Rincón del Tibet

Sólo existen dos días

en el año en que no

se puede hacer nada.

Uno se llama ayer y otro mañana.

Por lo tanto hoy es el día

ideal para amar, crecer, hacer,

comer, beber, ser feliz y

principalmente vivir.

La mejor red social es una mesa rodeada de tu familia y amigos.

Anónimo

Para tener enemigos

no hace falta

declarar una guerra;

solo basta con

decir lo que se piensa

Martin Luther King

Dalái Lama

Una cosa es copiar y otra aprender de las cosas buenas que hacen los demás.

J. M. Anzala

Siempre parece imposible, hasta que se hace.

Nelson Mandela

Despacito, Paciencia, Cariño...

que hacer las cosas bien, importa más que hacerlas.

Asador Maribel

La mejor ayuda de un camarero es tener la compañía de un buen cocinero.

Anónimo

Las Entradas de siempre

	Media Ración	Ración
 -Chorizo de la olla pasado por la sartén	8,00€	14,50€
-Morcilla al estilo de Burgos muy frita	8,00€	14,50€
-Las Croquetas de jamón ibérico y cecina	9,00€	17,00€
 -Morretes guisados con setas y cariño	11,00€	18,50€
 -Mollejas de cordero con verduritas fritas		28,00€
 -Pimientos asados en Horno de Leña con ventresca		23,00€
 -Torreznos caseros muy fritos	11,00€	18,50€
 -Variado de ibéricos con queso	14,00€	26,00€
 -Jamón ibérico de bellota al corte	18,00€	31,00€
 -Cecina de vaca vieja black angus con oliva	15,50€	27,00€
 -Queso de oveja curado	10,00€	17,00€

Las de Ahora

-Los aritos fritos y crujientes	13,50€	
 -La templada (morcilla, pimiento asado, cebolla caramelizada y queso de cabra). . . .	18,00€	
 -Los Espárragos verdes fritos con papada ibérica de bellota	11,00€	21,00€
 -Boletus y setas salteados con langostinos trufados.	12,50€	23,50€
 -Verduras a la plancha con crujiente de ibérico y piñones.	17,50€	
 -Pulpo a la plancha con mahonesa de manzana verde	30,50€	
 -Sardina escabechada, crema de queso, pimiento asado y almendras (unidad)	9,50€	
 -Ensalada de perdiz escabechada con miel, mostaza y fresas	28,00€	
-Alcachofa confitada y frita sobre crema de foie y jamón de bellota (unidad)	9,50€	
-Lingote de oreja con salsa tai (primer premio de calles) (unidad)	8,00€	
 -Nuestra bola de paté casero con palitroques y aceite picual (celiacos avisar)	9,50€	
 -Gambones al ajillo sobre huevo campero y patatas paja (unidad)	10,00€	
 -Degustación de tártar de salmón, crema de berenjena y helado de gilda	10,00€	

Los Huevos de la Gallina...

 -Revuelto de morcillas con piñones y patatas paja	15,50€	
 -Revuelto de bacalao con patatas (Bacalao Dorado).	15,50€	
-Huevos camperos Rotos con patatas y picadillo de matanza.	13,50€	
 -Huevos camperos Rotos con patatas y jamón 100% bellota.	19,50€	

-----  -Patatas panaderas o fritas.	6,50€	
--	-------	--

Cogemos la Cuchara y...

	Degustación	
 -Judiones del Real Sitio con su apaño	8,50€	15,00€
-Sopa Castellana como la de la abuela	7,00€	10,50€
 -Caldo de cocido		5,00€
 -Crema de la semana (celiacos avisar).		10,50€
-Sopa de fideos	7,50€	

Asados en nuestro Horno de Leña Maribel

 -1/4 de Cordero Lechal (Especial Sacramenia).	70,00€
(Para dos personas)	

 -Ración de Cochinillo Asado de Segovia	30,00€
Recomendamos reservar nuestros asados por adelantado	

De la Parrilla

 -Chuletillas de cordero lechal con guarnición.	32,50€
 -Solomillo de vaca nacional con guarnición	32,00€
 -Entrecotte de vaca nacional (350 grs.)	31,00€
 -Chuletón de vaca nacional sin hueso (550 grs.)	46,00€

*Guarnición para celiaacos previo aviso

Más carnes

 -Carpaccio de solomillo con piñones, parmesano y helado de mostaza	25,50€
 -Presa ibérica a la plancha con crema de queso	24,50€
 -Carrillera de ibérico estofada con patatas paja y aroma de canela	24,50€

Los Pescados

 -Carpaccio de atún rojo con helado de yuzu, oliva y almendras	26,00€
 -Corvina al estilo de los chef	29,50€
 -Lubina de ración a la espalda con panaderas.	25,50€
 -Lomo de bacalao al horno sobre crema de pisto	26,50€
 -Rodaballo a la plancha con verduras	31,50€

* Consulte nuestro pescado de la semana // * Disponemos pescados congelados para anisaquis

Las Ensaladas Frescas y Aliñadas

 -La de siempre (lechuga, tomate y cebolla)	10,30€
-Crujiente de langostinos con corteza de trigo y crema de yogur y mango	19,00€
-Con queso frito, nueces, crujiente de jamón corales de granada	18,00€
 -Queso de cabra a la plancha con jamón de pato y vinagreta de piñones con pasas	19,00€
 -Tomates con rúcula y perlas de mozzarella	12,50€

----- -Ración de pan (si no lo va a consumir, comuníquenoslo al tomar la comanda) . . .	2,00€
---	-------

- Consulte nuestras sugerencias
- Todos los precios llevan el IVA incluido
- Disponemos de carta informativa para las alergias