

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

48,00 € 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

98,00 € 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

17,50 € 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	8,00€	14,50€
Deep Fried Chorizo Warmed on the Pan		
-Morcilla al estilo de Burgos muy frita	8,00€	14,50€
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.	11,00€	18,50€
Piglet snouts stewed with mushrooms		
ⓧ -Mollejas de cordero lechal con verduritas fritas	-----	28,00€
Grilled suckling Lamb sweetbreads with vegetables		
ⓧ -Pimientos Asados en Horno de Leña con Ventresca	-----	23,00€
Wood-Burning-oven Roast Red Peppers with Tuna Belly		
ⓧ -Torreznos caseros muy fritos	11,00€	18,50€
Homemade crispy belly pork rashers		
ⓧ -Variado de Ibéricos con Queso	14,00€	26,00€
Assorted Iberian cold cuts and cured cheese		
ⓧ -Jamón Ibérico de Bellota al corte	18,00€	31,00€
100% acorn-fed iberian ham		
ⓧ -Cecina de Vaca vieja Black Angus con Oliva.	15,50€	27,00€
Cured beef "black angus" with EVOO		
ⓧ -Queso de Oveja Curado.	10,00€	17,00€
Cured Sheep Cheese		

Las de Ahora

Starters of Today

-Los Aritos fritos y crujientes		13,50€
Our little Fried and Crispy Onion Rings		
ⓧ -Los espárragos verdes fritos con papada ibérica de bellota	11,00€	21,00€
Grilled green asparagus with acorn-fed Iberian dewlap		
ⓧ -Boletus y setas salteados con langostinos trufados.	12,50€	23,50€
Sautéed Boletus and Mushrooms with Prawns		
ⓧ -La Templada: Queso de cabra, morcilla, pimiento y cebolla caramelizada		18,00€
The "templada" salad: goat cheese, black pudding and roasted red peppers and caramelized onion		
ⓧ -Verduras a la plancha con Crujiente de Ibérico y Piñones		17,50€
Grilled vegetables with crispy cured ham and pine nuts		
ⓧ -Pulpo a la plancha con mahonesa de manzana verde.		30,50€
Grilled octopus with green apple mayonnaise		
ⓧ -Sardina escabechada, crema de queso, pimiento asado y almendras (unidad)		9,50€
Marinate sardine fillet with cheese cream, roasted red peppers and almonds (individual portion)		
-Alcachofa confitada y frita, con foie y jamón de bellota (unidad).		9,50€
Confit and fried artichokes with foie and acorn-fed ham (individual portion)		
-Lingote de oreja con salsa tai (unidad)		8,00€
Stewed pig's ear finger with thai sauce (individual portion)		
-Nuestra bola de paté de casero con palitroques y aceite picual		9,50€
Homemade suckling pig pâté		
ⓧ -Gambones al ajillo sobre huevo campero y patatas paja (unidad)		10,00€
Spanish-style prawns on free-range egg and shoestring potatoes (individual portion)		
ⓧ -Degustación de tartar salmón, crema de berenjena y helado de gilda		10,00€
Salmon tartare, aubergine cream and green chili pepper sorbet		

Los Huevos de la Gallina...

Hen Eggs...

	<u>Ración</u>
ⓧ -Revuelto de Morcillas con Piñones y Patatas fritas..... Scrambled eggs with black pudding, pine nuts and shoestring fries	15,50€
ⓧ -Revuelto de Bacalao con patatas (Bacalao Dorado) Scrambled eggs with cod fish and shoestring fries	15,50€
-Huevos Rotos con patatas y picadillo de Matanza Broken fried eggs with fries and slaughter minced meat	13,50€
-Huevos Rotos con patatas y jamón ibérico 100% de bellota..... Broken fried eggs with fries and "jamón ibérico 100% bellota"	19,50€
ⓧ -Patatas panaderas..... Sliced roasted potatoes	6,50€

Cogemos la Cuchara y...

Grab a Spoon And...

	<u>Degustación</u>	<u>Ración</u>
ⓧ -Judiones del Real Sitio con su apañó Judiones (broad beans) from Segovia	8,50€	15,00€
-Sopa Castellana como la de la Abuela Castilian soup (made with cured ham, bread, garlic and paprika and eggs)	7,00€	10,50€
-Sopa de fideos Stew spanish soup with pasta	7,50€	
ⓧ -Caldo de cocido Cocido consommé (made from typical Spanish soup with cheek pees, beef, pork, cured ham, vegetables, etc.)	5,00€	
-Crema de la semana Home-made cream soup	10,50€	

Asados en nuestro Horno de Leña Maribel

Maribel's Wood-Burning-Oven Roasts

ⓧ -1/4 de Cordero Lechal (Especial Sacramenia) (Para dos personas)..... Milk-fed lamb from Sacramenia roasted in our traditional oven. (served in ¼ for two people)	70,00€
ⓧ -Ración de Cochinito Asado de Segovia Suckling pig from Segovia roasted in our traditional oven (served in individual portions)	30,00€

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..... Suckling Lamb chops with fries	32,50€
ⓧ -Solomillo de Vaca con guarnición..... Grilled beef sirloin with garnish	32,00€
ⓧ -Entrecote de Vaca Nacional con guarnición..... Grilled beef entrecote with garnish	31,00€
ⓧ -Chuletón de vaca nacional sin hueso (550 grs.) Grilled beef steak with garnish (550 g.)	46,00€

*Guarnición para celíacos previo aviso

*Gluten free garnish on demand

Más Carnes

More Meat

ⓧ -Carpaccio de Solomillo con piñones, parmesano y helado de mostaza..... Beef sirloin carpaccio with pine nuts, parmigiano and mustard ice cream	25,50€
ⓧ -Presas ibérica a la plancha con crema de queso Grilled iberian pork shoulder with cheese cream	24,50€
ⓧ -Carrilleras estofadas con patatas paja Slow-cooked pork checks with shoestring potatoes	24,50€

Los Pescados

Our Fish

ⓧ -Carpaccio de atún rojo con helado de yuzu y almendra Red tuna carpaccio with almonds and yuzu ice-cream	26,00€
ⓧ -Corvina al estilo del chef Chef's style croaker	29,50€
ⓧ -Lubina de ración a la Espalda con panaderas..... Grilled seabass with sliced roasted potatoes	25,50€
ⓧ -Lomo de Bacalao al horno con crema de pisto Baked cod loin with "pisto" cream	26,50€
ⓧ -Rodaballo a la plancha con verduras..... Grilled turbot seafood with vegetables	31,50€

Las Ensaladas Frescas y Aliñadas

Our Fresh and Dressed Salads

ⓧ -La de Siempre (lechuga, tomate y cebolla)..... Our salad: lettuce, tomato, and onion	10,30€
-Crujiente de Langostinos con corteza de trigo y crema de yogur y mango Crispy fried prawns' salad with mango creamy yogurt dressing	19,00€
-Con queso frito, nueces, crujiente de jamón y corales de granada..... Fried cheese salad: fried cheese bites, crispy cured ham, lettuce, nuts and pomegranate seeds	18,00€
ⓧ -Queso de cabra a la plancha con jamón de pato y vinagreta de piñones con pasas..... Duck ham salad: grilled goat cheese, duck ham, mesclun mix and vinaigrette of pine nuts and raisins	19,00€
ⓧ -Tomates, rúcula y mozzarella Tomato salad: sliced tomatoes, mozzarella and aurogula.	12,50€
ⓧ -Ensalada de perdiz escabechada con miel y mostaza Marinated partridge salad with honey and mustard sauce	28,00€

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

Bread portion (If you are not going to take it, please let us know when the waiter takes the order)

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.



Disponemos pan para celíacos



Comida apta para celíacos

Todos los precios llevan el IVA incluido