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

50,00 € 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

110,00 € 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* Deep Fried Chorizo Warmed on the Pan	8,50€	15,50€
-*Morcilla al estilo de Burgos muy frita* Deep Fried Burgos-Style (with rice) Black Pudding	8,50€	15,50€
-*Las Cremosas Croquetas de Jamón Ibérico* Our creamy iberian cured ham croquettes	9,00€	17,50€
-*Morretes guisados con Setas y cariño* Piglet snouts stewed with mushrooms	11,00€	18,50€
-*Mollejas de cordero lechal con verduritas fritas* Grilled suckling Lamb sweetbreads with vegetables	-------	30,00€
-*Pimientos Asados en Horno de Leña con Ventresca* Wood-Burning-oven Roast Red Peppers with Tuna Belly	-------	23,50€
-*Torreznos caseros muy fritos* Homemade crispy belly pork rashers	12,00€	20,00€
-*Variado de Ibéricos con Queso* Assorted Iberian cold cuts and cured cheese	14,50€	27,00€
-*Jamón Ibérico de Bellota al corte* 100% acorn-fed iberian ham	19,00€	32,00€
-*Cecina de Wagyu* Wagyu cured beef	20,00€	34,00€
-*Queso de Oveja Curado* Cured Sheep Cheese	11,00€	18,00€

Las de Ahora
Starters of Today

-*Los Aritos fritos y crujientes* Our little Fried and Crispy Onion Rings	13,50€
-*Los espárragos verdes fritos con papada ibérica de bellota* Grilled green asparagus with acorn-fed Iberian dewlap	12,00€ / 22,00€
-*Boletus y setas salteados con langostinos trufados* Sautéed Boletus and Mushrooms with Prawns	12,50€ / 23,50€
-*Pimiento del piquillo confitado con queso de cabra, piña natural y frutos secos (unidad)* Confit piquillo Peppers stuffed with goat cheese, fresh pineapple and nuts vinaigrette (individual portion)	9,50€
-*Verduras a la plancha con Crujiente de Ibérico y Piñones* Grilled vegetables with crispy cured ham and pine nuts	18,00€
-*Sardina escabechada, crema de queso, pimiento asado y almendras (unidad)* Marinate sardine fillet with cheese cream, roasted red peppers and almonds (individual portion)	10,00€
-*Alcachofa confitada y frita, con foie y jamón de bellota (unidad)* Confit and fried artichokes with foie and acorn-fed ham (individual portion)	9,50€
-*Lingote de oreja con salsa tai (unidad)* Stewed pig's ear finger with thai sauce (individual portion)	9,00€
-*Nuestra bola de paté de casero con palitroques y aceite picual* Homemade suckling pig pâté	9,50€
-*Gambones al ajillo sobre huevo campero y patatas paja (unidad)* Spanish-style prawns on free-range egg and shoestring potatoes (individual portion)	10,00€

Los Huevos de la Gallina...

Hen Eggs...

	Ración
-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 frried eggs with fries and "jamón ibérico 100% bellota"	*19,50€*
-Patatas panaderas o fritas Sliced roasted potatoes or french fries	*7,00€*

Cogemos la Cuchara y...

Grab a Spoon And...

	Degustación	Ración
-Judiones del Real Sitio con su apaño Judiones (broad beans) from Segovia	*8,50€*	*15,50€*
-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		*8,00€*
-Caldo de cocido Cocido consommé (made from typical Spanish soup with cheek pees, beef, pork, cured ham, vegetables, etc.)		*4,50€*
-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)* ***75,00€***
Milk-fed lamb from Sacramenia roasted in our traditional oven. (served in ¼ for two people)

-Ración de Cochinillo Asado de Segovia ***31,50€***
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 Suckling Lamb chops with fries	*35,00€*
-Solomillo de Vaca con guarnición Grilled beef sirloin with garnish	*33,00€*
-Entrecotte de Vaca Nacional con guarnición Grilled beef entrecote with garnish	*31,50€*
-Chuletón de vaca nacional sin hueso (550 grs.) Grilled beef steak with garnish (550 g.)	*46,00€*

***Guarnición para celiacos previo aviso**
*Gluten free garnish on demand

Disponemos pan para celiacos Comida apta para celiacos Todos los precios llevan el IVA incluido

Más Carnes

More Meat

-Carpaccio de Solomillo con piñones, parmesano y helado de mostaza ..... *25,50€*
Beef sirloin carpaccio with pine nuts, parmigiano and mustard ice cream

-Presa ibérica a la plancha con crema de queso ..... *25,50€*
Grilled iberian pork shoulder with cheese cream

-Carrilleras estofadas con patatas paja ..... *24,50€*
Slow-cooked pork checks with shoestring potatoes

Los Pescados

Our Fish

-Carpaccio de atún rojo con helado de yuzu y almendra ..... *26,00€*
Red tuna carpaccio with almonds and yuzu ice-cream

-Lubina de ración a la Espalda con panaderas ..... *26,00€*
Grilled seabass with sliced roasted potatoes

-Lomo de Bacalao al horno con crema de pisto ..... *28,00€*
Baked cod loin with "pisto" cream

-Rodaballo a la plancha con verduras ..... *31,50€*
Grilled turbot seafood with vegetables

Las Ensaladas Frescas y Aliñadas

Our Fresh and Dressed Salads

-La de Siempre (lechuga, tomate y cebolla) ..... *11,50€*
Our salad: lettuce, tomato, and onion

-Crujiente de Langostinos con corteza de trigo y crema de yogur y mango ..... *19,00€*
Crispy fried prawns' salad with mango creamy yogurt dressing

-Con queso frito, nueces, crujiente de jamón y corales de granada ..... *18,00€*
Fried cheese salad: fried cheese bites, crispy cured ham, lettuce, nuts and pomegranate seeds

-Queso de cabra a la plancha con jamón de pato y vinagreta de piñones con pasas ..... *19,50€*
Duck ham salad: grilled goat cheese, duck ham, mesclun mix and vinaigrette of pine nuts and raisins

-Tomates, rúcula y mozzarella ..... *13,50€*
Tomato salad: sliced tomatoes, mozzarella and aurugula.

-Ensalada de perdiz escabechada con miel y mostaza ..... *28,50€*
Marinated partridge salad with honey and mustard sauce

-Ensalada de mango, aguacate, tomate raf y aliño de miel con almendra tostada ..... *22,50€*
Mango, avocado and raf tomato salad with honey dressing and toasted almond

---

-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 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.