



## aperitivos

croquetas de gallina / bacalao - 12 UDS	10,20
croquetas de chorizo iberico - 10 uds	10,20
lomo ibérico reserva (50% raza ibérica)	21,00
foie micuit con queso de cabra y manzana reineta	16,50

## entradas

sopa de rabo de buey	7,00
sopa castellana	7,10
crema tibia de piñones	10,80
alubias con alcachofas y oreja	13,20
judiones con manitas y chorizo	14,00
garbanzos con sepia en su tinta	14,00
esparragos verdes salteados con cecina y huevo poché	13,20
alcachofas confitadas con papada ahumada	16,50
hojaldre de puerros	8,00
ensalada de canonigos, orejones y torreznitos	11,00
ensalada de jamón de pato y mousse de foie	16,50
ensalada de lengua escarlata y puerro en escabeche	16,50
ensalada de pimientos asados con bonito	16,50

SERVICIO DE PAN: 1,90€

ALÉRGENOS: CONSULTAR AL PERSONAL DE SALA



## p e s c a d o

gambas al ajillo	15,00
callos de bacalao con pilpil de puerro, azafran y almendra	23,40
suprema de bacalao con pisto	23,40
chipirones rellenos de bacalao y gambas	16,50
salmón ahumado natural con encurtidos	16,50
consultar pescados del día	s/m

## c a r n e s

callos de ternera con chorizo ibérico	15,00
rabo de buey al vino tinto con membrillo	16,50
carrillera de cerdo ibérico con ciruelas	18,00
manita de cerdo rellenas de foie y mix de setas	16,50
solomillo de cerdo Wellington	18,00
codorniz en escabeche de trompetilla de los muertos	15,00
chuleta de cebón parrilla (500gr)	34,50
cuarto de lechazo asado	58,00
chuletillas de lechazo	19,00

**MENÚ KM.0 - ALIMENTOS DE SEGOVIA:** croquetas de chorizo ibérico (2uds) - ensalada tibia de pastrami ahumado y puerro en escabeche - chuletillas al tomillo - anko con bizcocho de cacao picante y sorbete de yogur - infusión de café - vinos malaparte - servicio de agua y pan - **45,00€**