













## Comida Especial Día de Navidad. 2025

### *Aperitivo de Bienvenida...*

Mantequilla de ibérico sobre galleta salada    
Bombón de foie y pan de especias   
Aceitunas majadas como antaño  
Nuestros famosos Torreznitos del alma "fritos con cariño"

### *Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa)...*

Jamón Ibérico de bellota Montenevado Reserva 2021. Tomate rallado y sus tostas  
Hortalizas en tempura son salsa de soja y miel de caña      
Croquetitas muy cremosas de cigala al pimentón de la Vera     
Ensalada de Mango, Piña y Langostinos de Sanlúcar con emulsión de Almendra tierna  
y cítricos

### *Segundo a elegir...*



Cochinillo de Segovia "Marca de garantía" asado en los hornos de la Venta Centenaria  
con ensalada castellana








Cordero Lechal I.G.P asado al estilo tradicional con ensalada castellana




Lomo de Lubina de estero asado en parrilla sobre verduritas salteadas al pimentón del  
la Vera con Demi Glace de Kalamata  

### *Para terminar con nuestros mejores deseos...*

#### *(A elegir)*

Cúpula de chocolate blanco, espuma de yogurt con corazón líquido de manao, bizcocho  
de pistacho y lima acompañado de helado cítrico   

Tarta de Ponche Segoviano (elaborado en nuestro obrador) con helado de yema     
Tarta fina y crujiente de manzana con helado de vainilla (elaboración al momento,  
servido caliente, 8 minutos de cocción)    


"Tarrito" de crema de queso fresco, galleta de almendra rota con crujientes y coulis de  
frambuesa natural (adaptación de nuestra tarta de queso clásica)   

### *Bodega...*

Vino Tinto Asomo a Figuero 4 meses en barrica D.O Ribera del Duero

Vino Blanco Erre de Herrero Verdejo

Agua mineral





Refrescos y cervezas 

Café






**Precio por persona: 67,50 € IVA incluido**



*Para los más pequeños de la casa...  
(A elegir un menú. Menores de 12 años)*

- *Macarrones en salsa boloñesa o Sopa de cocido* 
- *Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas*
- *Cubo helado sobre galleta de barquillo*   
- *Aguas minerales y refrescos*

**Precio por persona: 36,00 € IVA incluido**

- *Macarrones en salsa boloñesa o Sopa de cocido* 
- *Escalope de pollo con patatas fritas* 
- *Cubo helado sobre galleta de barquillo*   
- *Aguas minerales y refrescos*

**Precio por persona: 25,00 € IVA incluido**



*Los símbolos expuestos son meros indicativos, todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos. Ponemos a su disposición pescados frescos congelados para alérgicos a los anisakidos así como panes y pastas especiales para alérgicos al gluten*

*En caso de padecer alguna alergia y/o intolerancia es imprescindible que se lo comunice a nuestro personal de sala*



Gluten



Frutos Secos



Soja



Apio



Cacahuetes



Pescado



Altramuzes



Moluscos



Mostaza



Huevo



Crustáceos



Lache



Sésamo