

Carta Primavera

2026

Menú Amalgama de Sabor

(Nuestro menú degustación compuesto por tres entrantes, un pescado, una carne y un postre. Café, agua mineral y surtido de panes)

Nuestro Chef Oscar Calle junto a todo su equipo de cocina proyecta en nuestros sentidos originales combinaciones de color, textura, aroma y sabor a cada temporada. En estas fechas le proponemos deliciosos platos en un completo menú compuesto de una exquisita y selecta combinación de productos de temporada.

Le ofrecemos la posibilidad de **maridar** el menú con una **selección de vinos** seleccionada por nuestro somiller **Angel Peña**

Precio por persona: 68,00 € IVA incluido
Con maridaje de 6 vinos: 95,00 € IVA incluido

(Debido a su laboriosidad y exclusividad, este menú está sujeto a disponibilidad en cocina y solo se servirá a mesa completa y con reserva previa)

Menú Ejecutivo de trabajo

(De lunes a viernes excepto festivos y vísperas.
Menú no disponible para mesas superiores a 10 comensales)

A elegir un Primero, un Segundo y un Postre:

Primeros: Espárragos dos salsas; Ensalada de queso de cabra; Ensalada mixta completa; Ensaladilla rusa enriquecida; Revuelto de trigueros con gambas; Sopa de pescado; Pasta fresca "al aglio"; Judiones de la Granja; Sopa Castellana; Menestra natural; Huevos rotos con chipironcitos; Patatas Revolconas.


















Segundos: Entrecot de vacuno a la parrilla; Carrilleras de ibérico al vino tinto; Huevos con chorizo y jamón; Confit de pato con salsa de mandarina y salvia; Salmón grillé; Dorada a la parrilla; Lubina a la parrilla; Presa de cerdo graso a la brasa con patata cremosa; Morros con niscalos.

Postres: Arroz con leche; Flan; Natillas; Cuajada de leche de oveja; Helado al corte con caramelo y barquillo o Macedonia de frutas naturales









Pan, Refresco de 35 cl. ó Copa de cerveza ó ½ Agua mineral.

Precio por persona: 24,50 €

PARA COMENZAR O COMPARTIR...

- Gamba Blanca especial (1/4 kg.) .....
- Lomo Ibérico de Bellota “Único”. Guijuelo.....
- Jamón Ibérico de Bellota Reserva 2021 Montenevado.....
- Queso de oveja curado “Reserva” con uvas, membrillo y frutos secos  
- Revuelto de Hongos de nuestra sierra en tartaleta de hojaldre   
- Hortalizas a la parrilla de encina con aceite de albahaca.....
- Gambas al ajillo tradicional .....
- Croquetas caseras de Jamón Ibérico   
- “Tostas” de lomo de Anchoa del Cantábrico en salazón y Ahumada en casa con alga wakame, sésamo negro y alioli de kimchi. 6 unidades (3 + 3)    
- Ensalada de burrata, tomate de Cebreros, pimientos rojos asados caramelizados, nueces y emulsión de albahaca con piñones   .....

ENTRANTES DE TEMPORADA...


- Huevos de Valleruela cocinados a baja temperatura con “patatas revolconas”, sobrasada ibérica de Guijuelo y **Trufa Melanosporum**.  
- Ensalada de morrillo de bonito del norte, tomate concasse y canónigos sobre salmorejo clásico 
- Ensalada de colas de cigala salteadas, carpaccio de gamba roja al ajillo con vinagreta de sus corales   
- Ensalada de foie de pato “mi-cuit”, canónigos y frambuesas con emulsión de almendras.....
- Zamburiñas gratinadas con muselina de cava (5 unidades)  .....

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 comunique a nuestro personal de sala.



COMO PRIMEROS PLATOS....



Alcachofa en flor a la parrilla, Boletus salteados, yema de huevo, **tocineta ibérica** y AOVE ecológico (3 unidades) 



Judiones de la Granja “**Marca de Garantía**” estofados como antaño (con chorizo, morcilla y oreja de cerdo) 





Arroz meloso de langostinos, gambón y guiso de bogavante   

Sopa castellana del siglo XVI  




Tortilla vaga de nuestra matanza tradicional
(morcilla de cebolla, piñones y patata paja)  

Pasta fresca al huevo (Tagliatelle) con trompetillas, senderillas, colmenillas y **trufa Melanosporum**    

DE NUESTROS MARES....




Carrilleras de Rape confitadas sobre salsa americana y emulsión de su aceite    





Cocochas de nuestras Merluzas al ajillo 


Lomo de Merluza de Burela al pilpil clásico sobre crema de choriceros y almejas   

Lomo de Lubina de Estero a la parrilla con hortalizas salteadas al pimentón y Demi Glace de Kalamata  

ESTAMOS APOSTANDO POR...




Lomitos de Rodaballo salvaje de nuestras costas asados en parrilla sobre hortalizas de temporada salteadas con salsa Teriyaki   



Albondiguitas de Rape, langostinos y sepia al curry verde “guisadas sin prisa” sobre calamar de potera ligeramente picante    

Pata de Pulpo a la parrilla con patata asada y alioli de pimentón 

Tartare de Atún Rojo de pesca sostenible, huevas de esturión curadas, alga wakame y pan cristal de algas   

LAS CARNES DE AHORA...

“Steak Tartare” de lomo de vacuno madurado, coulis de piquillos confitados migas crujientes y helado de aceite de oliva   

“Taco” de carrillera de ternera guisada “sin prisa” al vino de la Ribera con cebolla encurtida, cebolla dulce y crema agria  


Magret de pato asado a las cinco especias con Parmentier de boniato y salsa de mandarina y salvia  

Y LAS MÁS TRADICIONALES DE NUESTRAS TIERRAS...

Lomo de vacuno Mayor en su punto de maduración (Entrecot ± 380 grs.) a la brasa de encina. Timbal de patata panadera y pimientos de Guernica.....

Chuletillas de Cordero Lechal I.G.P. a la parrilla con patatas fritas



Cochinillo al cochifrito en cama de patatas paja 



Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria.....



1/4 Cordero Lechal de raza churra I.G.P. asado al estilo tradicional en tartera de barro (recomendado para dos personas).....



Chuletón de Buey Bos Taurus Primigenius a la parrilla de encina (recomendado para 2 personas). Peso medio 1.5 kg. Maduración controlada en nuestra cava de carnes.....

/kg

Solomillo a la brasa de encina con foie plancha y salsa perigourdine.....

Mollejas de Cordero al estilo de siempre 

MENÚ GASTRONÓMICO

Judiones del Real Sitio con su guarnición o Sopa Castellana con huevo escalfado o Revuelto de hongos de la sierra del Guadarrama



Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con patata panadera

Tarta ponche tradicional con helado de vainilla sobre galleta de barquillo

Pan, ½ agua mineral o refresco de 35 cl. o copa de cerveza

Precio por persona:

MENÚ DE “LA MESTA DE ALFONSO X EL SABIO” (Para dos personas)

Aperitivo de bienvenida (servido individual)

Ensalada mixta enriquecida al centro de mesa



1/4 Lechazo de raza Churra I.G.P asado en los hornos de la Venta Centenaria (de zona trasera, servido en tartera de barro como antiguamente con timbal de patata panadera)

Tarta ponche tradicional con helado de vainilla sobre galleta de barquillo

Pan, ½ agua mineral o refresco de 35 cl. o copa de cerveza

Precio por persona:

MENÚ INFANTIL (menores de 12 años)

A elegir un primero, un segundo y un postre:

Primeros: Sopa de fideos, Arroz con tomate o Macarrones en salsa boloñesa




Segundos: Escalope de pollo, Hamburguesa, Huevos fritos o Lomo de cerdo (acompañado de patatas fritas)





Postre: Natillas caseras, Flan, Arroz con leche o Helados variados

Agua o Refresco




Precio por persona:





PARA TERMINAR, CON NUESTROS MEJORES DESEOS...




“Cascarón” de crema de queso fresco, galleta de almendra rota con crujientes y coulis de frambuesa natural (adaptación de nuestra tarta de queso clásica)   ...




Buscando trufas (Tierra de galleta y chocolate, bizcocho aireado de menta y chocolate, helado de chocolate guanaja, coulis de chocolate caliente, trufas de crema de chocolate blanco)     (**postre dedicado al chocolate**).....


Tartar de Piña, toques de menta, sorbete de guinda y sopa de mango y pasión (postre apto para Veganos e intolerantes al gluten y a la lactosa)

Tiramisú a nuestra manera (crema ligera de mascarpone, helado de café expreso, esponja de cacao y gelatina de amareto)   

Tarta fina y crujiente de manzana con helado de vainilla (elaboración al momento, servido caliente. 8 minutos de cocción)    .....




“Caramel Nuts” (galleta de cacahuets salados, crema de pera, helado de vainilla, y dulce de leche)   .....

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

Helado especial de la casa. Zanahoria y cítricos con haba de cacao y Aceite de oliva Virgen Extra Arbequina .....

Copa de helados artesanos   .....

Sorbete exótico de maracuyá al Cava

Tarta de Ponche Segoviano (elaborado en nuestro obrador) con helado de yema   .....

ACOMPañE SUS POSTRES CON UN VINO DULCE...

Pedro Ximénez Lustao (B. Lustao) D.O. Jerez.....Copa

Moscatel La Marina (B. Enrique Mendoza) D.O. ValenciaCopa

Kracher (Auslese Cuvée) Austria.....Copa

Oporto Vintage.....Copa

Servicio de pan y aperitivo (precio por persona)

Disponemos de Menús Especiales para todo tipo de eventos como Bodas, Comuniones y cualquier celebración familiar o de empresa. Consúltenos

I.V.A. INCLUIDO