
































EL RINCÓN VERDE.

La Ensaladilla de langostinos "Enriquecida" con changurro y bogavante: con el toque del Chef y regañás crujientes    (Posibilidad sin gluten).....	14,50 €
Ensalada de Burrata: con tomate de Cebreros, pimientos rojos asados caramelizados, nueces y emulsión de albahaca con piñones   	16,90 €
Ensalada de Queso de Cabra y Frutos Secos: mix de brotes y rulo caramelizado, vinagreta de frambuesa y miel con mostaza  	15,50 €
Puerros Jóvenes a la Parrilla: con salsa romescu casera y Cecina D.O.P. León. Con Boletus en opción vegana  	15,50 €






PARA PICAR (Las imprescindibles)

Caña de lomo ibérico de Guijuelo "Único": curado en chimenea como se hacía antaño.....	17,50 €
Canelón XL de rabo de buey: guiso meloso, cremoso de patata y salsa de trufa negra   	16,90 €
Tosta de Carpaccio de Presa Ibérica a la Brasa: con lascas de queso "Reserva", mantequilla especiada, ali oli de ajo negro y albahaca  	12,50 €
Nuestras Croquetas Artesanas de jamón ibérico: ración de 10 unidades extra cremosas   	14,50 €
El "Croquetón" de la Casa: unidad XL de corazón fundente. De Boletus y trufa, Cigala al ajillo o Rabo de Toro (Mínimo 4 unidades)    	3,50 €
Mollejitas de Cordero "Frititas" con pimiento y cebolla. ¡¡Como siempre!!! 	24,50 €







FRITURA & PARRILLA (Sabor y velocidad)

Gambas al Ajillo "Canallas": al estilo tradicional con su toque de guindilla 	17,50 €
Gamba Blanca a la Plancha (125 gr): calidad de lonja sin filtros 	22,50 €
 Cochifrito "Non-Stop": tacos de cochinito crujientes sobre patatas paja 	26,50 €
Calamares a la Andaluza: con rebozado fino y alioli de lima  	14,50 €
Chipirones en Fritura Andaluza: directamente de la lonja  	14,50 €
Chuletillas de cordero lechal a la parrilla: de nuestros corderos I.G.P.....	27,50 €








ENTRE PANES (Las Burgers del Gastrobar)

Hamburguesa Gourmet de Lomo de Vaca (200 gr.): en pan brioche, con cebolla caramelizada, salsas caseras, patatas y salsa barbacoa 	14,50 €
Hamburguesa Gourmet de Pollo Ibérico (200 gr.): en pan brioche, con Cheddar, salsas caseras y patatas con salsa ranchera  	14,50 €
Hamburguesa Gourmet de Alcachofas (Vegana 100%): en pan brioche, con pimientos caramelizados, aguacate y patatas con salsa ranchera 	14,50 €
Brioche de Carrillera de Ibérico: relleno de carrillera al vino tinto (unidad) 	10,50 €


















HUEVOS...

Huevos Rotos con jamón ibérico: un clásico que nunca falla  	16,50 €
Huevos Rotos con chopitos: el mar y montaña en exquisita combinación  	16,50 €
Huevos de Valleruela cocinados a baja temperatura con “patatas revolconas”, sobrasada ibérica de Guijuelo y trufa de temporada: el alma de nuestra cocina segoviana  	17,90 €

LOS SELECCIONADOS DEL RESTAURANTE GASTRONÓMICO

Alcachofa en flor a la parrilla, Boletus salteados, yema de huevo, tocineta ibérica y AOVE ecológico (3 unidades) 	15,90 €
Pata de Pulpo a la parrilla con patata asada y alioli de pimentón 	26,50 €
Lomitos de Rodaballo salvaje de nuestras costas asados en parrilla sobre hortalizas de temporada salteadas con salsa Teriyaki  	36,75 €
 Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria acompañado de timbal de patata panadera.....	27,90 €
 Medio 1/4 de Cordero Lechal de raza churra I.G.P. asado al estilo tradicional. Brazuelo con costillas o patita con riñonada acompañado de timbal de patata panadera. (Recomendado para dos personas).....	35,00 €
 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. Precio por kg.....	60,90 €/Kg
Solomillo a la brasa de encina con foie plancha y salsa perigourdine.....	30,90 €

MOMENTO DULCE (Postres de autor y clásicos)

“Cascarón” de crema de queso fresco, galleta de almendra rota con crujientes y coulis de frambuesa natural (adaptación de nuestra tarta de queso clásica)   	7,50 €
Tiramisú a nuestra manera (crema ligera de mascarpone, helado de café expreso, esponja de cacao y gelatina de amareto)   	8,50 €
Tarta fina y crujiente de manzana con helado de vainilla (elaboración al momento, servido caliente. 8 minutos de cocción)    	8,90 €
Cúpula de chocolate blanco, espuma de yogurt con corazón líquido de mango, bizcocho de pistacho y lima acompañado de helado cítrico   	8,50 €
Copa de helados artesanos 	6,90 €
Tarta de Ponche Segoviano con helado de yema   	8,90 €

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.

