

## Entrantes Fríos

Cold starters

\*Paté de hígado de cochinillo con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez .. 10.50€  
*Pork liver pate*

Tabla de quesos "CYL" con mermelada de vino tinto "Ribera del Duero" ..... 11.00€  
*Assorted castillian cheese with red wine jam*

\*Salmón ahumado hecho en casa. .... 12.50€  
*Home-made smoked salmon*

Jamón ibérico de bellota al corte..... 23.00€  
*Iberian cured ham*

Anchoas de Santoña con aceite oliva y wakame, pan de cristal y tumaca ..... 15.00€  
*Cantabrian anchovy*

\*Carpaccio de buey (wagyu) con helado de mostaza a la antigua y lacas de parmesano ..... 16.00€  
*Carpaccio of beef*

Sardina fina marinada con vinagreta de tomate y pan de cristal..... 15.00€  
*Marinated sardins*

Espárragos blancos de Navarra dos salsas..... 12.50€  
*White asparagus from navarra with two sauces*

## Verduras de Temporada... Season vegetables

\*Pastel de verduras del Carracillo gratinado con queso de cabra ..... 9.75€  
*Vegetable pie*

Espárragos trigueros a la plancha ..... 9.00€  
*Grilled wild asparagus*

Alcachofas confitadas a baja temperatura con crujiente de jamón ibérico y emulsión de aceite de oliva y pimentón ..... 10.00€  
*Artichokes with iberican ham*

Parrillada de verduras de la huerta con queso de cabra, Salsa romesco y pétalos de pimentón ..... 12.00€  
*Grilled vegetables with goat cheese*

## Nuestras Ensaladas... Our salads

Ventresca de bonito y pimientos rojos asados ..... 12.50€  
*Roasted red peppers with tuna fish*

Ensalada templada de ahumados y gulas ..... 13.50€  
*Warm salad of smoked fish and gulas*

\*Timbal de hoja de roble y pollo de corral escabecheado bajo helado de queso de cabra ..... 12.50€  
*Salad of ice-cream goat cheese and pickled chicken*

Ensalada mixta. .... 7.50€  
*Mixed salad*

Ensalada del tiempo ..... 6.00€  
*Season salad*

vvvSopa a la castellana ..... 6.90€  
*Castyllian soup*

Judiones de la granja con matanza ..... 10.90€  
*Special white beans from "la granja"*

Crema de gambas con colas de cigalas a la plancha ..... 7.50€  
*Cream of schrimms*

## Entrantes Calientes

Hot starters

Chorizo de la olla ..... 9.00€  
*Special segovian sausage*

Morcilla de arroz de Bernardos..... 9.00€  
*Segovian black sausage*

\*Foie de pato a la plancha con manzana caramelizada y reducción de Pedro Ximénez .. 18.00€  
*Grilled duck liver with caramelized apple and pedro ximenez redution*

\*Pulpo braseado con espuma de patata trufada y emulsión de aceite de oliva y pimentón ..... 18.00€  
*Grilled octopus with truffled potato foam*

\*Croquetas caseras de setas de la sierra de Guadarrama en crujiente "Panko" ..... 10.00€  
*Mushrooms croquettes*

Croquetas caseras de roquefort. .... 10.00€  
*Roquefort croquettes*

\*Hojaldre relleno de boletus y foie de pato ..... 15.50€  
*Pastry stuffed with mushrooms and foie gras*

\*Revuelto de morcilla de bernardos, piñones de pedrajas y dulce de pimiento de piquillo en hojaldre..... 9.75€  
*Scrambled eggs with black pudding and pine seeds in puff pastry*

## De Pescado tenemos About fish we have

Trucha a la segoviana ..... 11.50€  
*Segovian style trouts*

Lubina al horno sobre fondo de panaderas ..... 21.50€  
*Baked sea bass*

Rape a la americana (salsa de gambas)..... 23.00€  
*Monk fish in american style (shrimps sauce)*

Lenguado a la plancha con patatas cocidas ..... 24.00€  
*Grilled sole*

Salmón a la plancha con salsa tártara ..... 16.50€  
*Grilled salmon with tartara sauce*

Bacalao a la vizcaina ..... 21.50€  
*Cod in biscayan style*

## Nuestros Asados (Horno de Leña) Roasted meats

Ternera asada en su jugo..... 16.50€  
*Roast veal with gravy*

Cochinillo asado en horno de leña. .... 22.90€  
*Roast suckling pig in wood burning oven*

Cordero asado en horno de leña ..... 23.00€  
*Roast baby lamb in wood burning oven*

Cuarto de cordero..... 46.00€  
*¼ Of roast baby lamb*

## Las Carnes Grilled meats

Entrecot de vacuno + 13 años a la plancha ..... 23.00€  
*Entrecot of beef*

Solomillo de vacuno + 13 años a la plancha..... 24.90€  
*Sirloin of beef*

Chuletón de ternera lechal..... 24.00€  
*T-bone of veal*

Chuletillas de cordero lechal ..... 17.50€  
*Lamb chops*

Bistek de ternera lechal ..... 15.50€  
*Veal steak*

Muslo de pato confitado al oporto ..... 14.50€  
*Duck leg confit in oporto sauce*

## Los Postres Desserts

Piña natural. .... 5.00€  
*Natural pineapple*

Trifle de galletas oreo y chocolates ..... 6.60€  
*Oreo biscuits and chocolates*

Mousse de chocolate blanco con crujiente de lima y puré de manzana verde ..... 6.60€  
*White chocolate mousse*

Zumo de naranja natural ..... 4.50€  
*Natural orange juice*

\*Tulipa de limón con piñones y miel ..... 6.60€  
*Lemon ice-cream with pinions and honey*

Tulipa de helados variados ..... 6.60€  
*Tulip of mixed ice-cream*

\*Piña natural glaseada con espuma de coco..... 6.60€  
*Glazed natural pineapple with coco-nut mousse*

Tarta helada al whisky ..... 6.60€  
*Ice-cream cake with whisky*

Tarta de queso con coulis de frutas ..... 6.60€  
*Cheese cake with strawberries coulis*

Sorbete de limón al cava ..... 5.50€  
*Lemon sorbet with cava*

Tarta ponche con sus natillas y helado de turrón ..... 6.90€  
*Typical segovian pastry "ponche segoviano"*

Flan de huevo al caramelo ..... 4.50€  
*Home made flan*

Natillas monjiles con florón..... 6.00€  
*Custards with segovian flower*

Cuajada de la casa con miel ..... 4.00€