



ENTRANTES

Entremeses variados (lomo, chorizo, salchichón y jamón de bodega).....	12,00 €
Jamón de bodega.....	10,50 €
Queso de oveja curado.....	10,50 €
Mi-cuit de pato con mermelada de naranja y arándanos.....	12,00 €
Pimientos confitados con ventresca y aceitunas negras.....	12,00 €
Calamares al ajillo.....	11,50 €
Gambón a la plancha con ajitos y perejil.....	13,50 €
Chorizo de la olla pasado por la sartén.....	9,00 €
Morcilla muy frita al estilo de Burgos.....	9,20 €
Croquetas de jamón.....	8,50 €
Huevos revueltos con morcilla.....	9,00 €
Huevos rotos con fondo de patatas y picadillo de matanza.....	10,50 €
Salteado de setas encebolladas con jamón.....	12,00 €

ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra con pasas y vinagreta de frutos rojos.	11,00 €
Ensalada de anchoas con pimientos confitados.....	12,00 €
Ensalada de salmón ahumado al eneldo con crema de balsámico.....	12,50 €
Ensalada mixta.....	10,50 €
Ensalada de verdol en escabeche.....	9,50 €

DE CUCHARA

Crema de verduras con picatostes y jamón.....	8,00 €
Sopa castellana como la de la abuela.....	8,00 €
Judiones de la Granja.....	9,50 €
Salmorejo con huevo y jamón (en temporada).....	8,00 €

SERVICIO DE PAN POR PERSONA.....	1,20 €
----------------------------------	--------



PESCADOS

Bacalao Dourado (Portugués).....	18,00 €
Bacalao con nata (Portugués).....	18,00 €
Bacalao a la Vizcaina.....	20,00 €
Bacalao al pil-pil.....	20,00 €
Lubina a la plancha con ajo y perejil sobre fondo de aceite de aceitunas negras.....	16,00 €
Salmón al Cava.....	18,00 €
Pulpo a la gallega.....	22,00 €

CARNES

Lomo de vacuno a la parrilla.....	20,00 €
Chuletón acompañado de su guarnición.....	23,00 €
Bistec a la parrilla con patatas y pimientos.....	12,00 €
Secreto al Pedro Ximénez.....	15,00 €
Solomillitos con salsa de mostaza a la antigua.....	15,00 €
Cochifrito Segoviano.....	16,00 €
Chuletitillas de cochinillo.....	16,00 €
Chuletitillas de cordero.....	20,00 €
Parrillada de carne para 2 personas.....	44,00 €
(secreto, chorizo, morcilla, chuletitillas de cordero, entrecot, panceta)	

NUESTROS GUISOS

Rabo de toro guisado al vino tinto de la Ribera de Duero.....	22,00 €
Carrilleras guisadas acompañadas de su guarnición.....	16,00 €

NUESTROS ASADOS

Cochinillo asado con patatas y ensalada (ración por persona) por encargo.....	20,00 €
Cordero asado (1/4 para dos personas por encargo).....	42,00 €

POSTRES

Tarta de tres chocolates.....	5,00 €
Tarta de queso con mermelada de fresa y salsa de frutos rojos.....	6,00 €
Trigo tierno con leche a la canela.....	4,00 €
Natillas caseras.....	4,00 €
Flan de huevo con nata y caramelo.....	4,50 €
Brownie con helado y chocolate templado.....	5,00 €
Ponche segoviano casero.....	5,00 €
Helados.....	2,00 €



VINOS

RIOJA

Lan (Crianza).....	16,00 €
Ramón Bilbao (Crianza).....	16,00 €
Marqués de Arienzo.....	18,00 €
Marqués de Riscal (Reserva).....	24,00 €

RIBERA DEL DUERO

Viña Pedrosa (Crianza).....	24,00 €
Protos (Roble).....	15,00 €
Viña Mayor (Roble).....	12,00 €
Cepa Gavilán (Crianza).....	18,00 €
Figuro 4 (Roble).....	22,00 €
Carramimbre (Crianza).....	15,00 €

BLANCO

Viña Mayor (Verdejo).....	12,00 €
Erre (Verdejo).....	14,00 €
Gatao (Vino verde portugués).....	10,00 €
Gazela (Vino verde portugués).....	12,00 €
Frisante.....	12,00 €

ROSADO

Lambrusco.....	12,00 €
Peñascal.....	12,00 €
Gazela (Vino verde portugués).....	12,00 €
Mateus.....	12,00 €

CAVA.....	12,00 €
-----------	---------