



Menú Castellano € 29.60

Plato de matanza

Chorizo-lomo-morcilla-torreznos

.-.

¼ de lechal IGP Castilla y León en horno de leña

¼ Cochinillo de Segovia en horno de leña

Chuletillas de lechal al parrilla

Cochinillo de Segovia cochifrito

.-.

Bollo de nata



Menú Mediterráneo € 29.60

Entrada para compartir a elegir de la carta

.-.

Arroz con verduras

Arroz caldoso con carabineros

Risotto de boletus

con Torta del Casar

.-.

Filloas de crema crujientes



Menú Vasco € 29,60

Tortilla de bacalao Chistorra

Lomo de vaca vieja 750gr

.-.

Queso Idiazábal con membrillo



Menú Picoteo € 27,00

Tomate de Aranjuez con
tacos de bonito y cebolla morada

Salmorejo con capotes de ibérico
y perlas de aceite de oliva

Tacos de bacalao en tempura

Chuletillas de lechal a la parrilla

Degustación de postres

Todos los menús incluyen
Valdubon roble, agua o Cerveza

Menús para mesa completas

Mínimo dos personas

Máximo dos arroces por mesa

ensaden Castilla

Postres

Toda la repostería es de elaboración casera

Filloas crujientes de crema

€ 4,50

Pastel Ruso

€ 4,50

Bollos de nata (Pastéis de Belem)

€ 4,50

**Tarta fina de manzana
con helado de vainilla**

€ 6,00

**Crema de queso de cabra con chocolate
blanco y reducción de Pedro Ximenez**

€ 4,50

Arroz con leche “requemao”

€ 4,00

**Verbena de frutas de temporada
(mínimo dos personas)**

€ 3,50 por persona

**Degustación de postres
(mínimo dos personas):**

Pastel ruso

Crema de queso de cabra con chocolate blanco

Sorbete de limón

Helado de pistacho

€ 6,00 por persona

Sorbete de limón al cava ó Mojito

€ 4,75

Copa de helados a elegir

Pistacho

Chocolate

Vainilla

Turrón

€ 4,75