

- ENTRANTES -

No tenemos un producto estrella.

En cada uno de nuestros platos ponemos todo nuestro conocimiento.

Pero sí que tenemos una carta de presentación. Un concepto semanal con el que cambiamos las reglas del juego.

Lomo ibérico de bellota "Guijuelo"	24,20 €
Tabla de quesos artesanos de Castilla y León (7)	18,00 €
Paté de perdiz sobre aceite Picual (3)	16,00 €
Croquetas de centollo (1-2-7)	16,50 €
Menú degustación:	
Aperitivo, tres entrantes, pescado, carne y dos postres	60,50 €
(vinos aparte)	
Menú de trabajo: entrante, pescado, carne y postre	38,50 €

- SOPAS Y LEGUMBRES -

Tartar de calamar, sopa de pescado y algas (2-4)	18,40 €
Sopa castellana tradicional (1-3)	10,90 €
Judiones del Real Sitio	14,20 €
Arroz con Pollo de corral (8) (2pax) p.v.p por pax	21,80 €

Ensaladilla con caviar de erizos (2-3)	19,60 €
Tartar de sardina y helado de albahaca	17,60 €
Sinfonía de setas con yema de huevo, foie de Abejar y trufa ...	24,00 €
Verduras del Carracillo salteadas (1-8)	11,00 €

NOTA

Disponemos de pescado congelado para las personas que no puedan tomarlo fresco.

- ENSALADAS Y VERDURAS -

- PESCADOS -

Merluza con trigo y crema de Castellana (1-4)	30,00 €
Lubina al horno	33.00 €
Pulpo braseado, pure de patatas de Garcillán y ajoarriero (4-3) ---	28.00 €

- CARNES -

Pequeñas hamburguesas de lechazo, y jugo asado con piñones de Pedrajas (8)	25.00 €
Canelones de pularda y gamba roja (1-2-7-8)	25,50 €
Orejas de cochinito al vacío con salsa de zanahoria y trufa	27,00 €
Cordero asado al aroma de sarmientos DE ENCARGO	35,00 €
1/4 Cordero asado al aroma de sarmientos DE ENCARGO	70,00 €
Cochinito asado MG "Cochinito de Segovia" DE ENCARGO ---	34.00 €
Entrecot de ternera morucha en salsa de hongos (7)	26.00 €

- POSTRES -

Helado de vino tinto de Valtiendas con gelatina de blanco de Rueda y yogur de leche de oveja de Armuña (7) -----	8,80 €
Tarta de chocolate con crema de queso y galleta crujiente (1-7) -----	7,70 €
Biscuit de avellanas caramelizadas con caramelo de leche (7-8) -----	7,70 €
Sopa de mango con helado de té verde (7) -----	8,80 €
Suflé de chocolate Guanaja 70% de cacao (Vallrona) (3) -----	9,90 €
Natillas de maíz con vainilla de Tahití y sorbete de piña con su crujiente (7) -----	9,90 €

Nota: Todos los postres son elaborados en el Restaurante.

10% I.V.A. incluido.

Listado de alérgenos

						
Gluten 1	Crustáceos 2	Huevos 3	Pescado 4	Cacahuetes 5	Soja 6	Lácteos 7
						
Frutos secos 8	Apio 9	Mostaza 10	Sésamo 11	Sulfitos 12	Altramucos 13	Moluscos 14