










## Para compartir por las noches

### Menú a compartir

- Flores de alcachofas confitadas y crujientes con sal de jamón
- Langostinos muy crujientes con mahonesa de cacahuets \*   \*
- Jamón de paleta ibérico de bellota con picos y regañás \*

### (A elegir un segundo)


















- Jarrete de cordero confitado y muy dorado sobre timbal de patata chafada
- Lomo de lubina a la bilbaína con salteado de verduras 
- Presa de ibérico a la parrilla con patatas Parisien al ajillo
- Bacalao confitado con salsa romesco \* 
- Magret de pato a baja temperatura caldito de frutos rojos y brotes 
- Entrecot de ternera con patatas de sartén

### (A elegir uno de nuestros postres)

**24,90 €/persona**

Tres entradas, un plato principal, un postre y un pan candeal de "Otero de Herreros". Menú a mesa completa. Bebidas no incluidas.

## Nuestro Menú de por las Noches

- Ravioli XL de ropa vieja de cocido y cremoso de calabaza 
- Una quiché de espinacas, bacon y setas   
- Crema fina de puerros del Carracillo, almendras tostadas y lascas de parmesano  \*
- Arroz negro, meloso, con chipirones y trezado de alioli  
- \*\*\*\*
- Carrilleras de ibérico estofadas al vino de la Ribera sobre cremoso de castañas \* \*
- Taquitos de mero en salsa de azafrán, langostinos y almejas   \*
- Dorado hojaldre de cochinitillo, ensalada fresca y vinagreta de vermut   
- Bacalao confitado, salsa de tomate casero y crujiente de verduras 

\*\*\*\*

### Uno de nuestros postres
















\*\*\*\*

Primero, segundo, un postre y un pan candeal de "Otero de Herreros" (bebidas no incluidas)

**17,00 €/persona**

Para servir a mesa completa  
Menú válido para un máximo 12 personas (más consultar)

## Sólo de Raciones...

- Flores de alcachofas confitadas y crujientes con sal de jamón ..... 14 €
- Surtido de tres variedades de croquetas caseras    ..... 9 €
- Langostinos muy crujientes con mahonesa de pimientos    ..... 12 €
- Empanadillas de lacón y cebolla caramelizada al Pedro Ximénez   ..... 10 €
- Jamón de paleta ibérica de bellota con picos y rústicos \* ..... 14 €
- Chipirones crujientes a la andaluza sobre pipirrana de bonito   ..... 10 €
- Delicias de queso de cabra con frutos secos    \* ..... 10 €
- Entrecot de ternera fileteado con patatas..... 16 €



Puede contener:



Huevos



Gluten



Lacteos



Marisco



Sésamo



Frutos Secos



Pescado



Mostaza

(Los precios de esta carta tienen el IVA Incluido).

Los Menús y Raciones se elaboran con productos de primera calidad de proveedores preferentemente de Segovia y Castilla y León. \*Algunos de estos alérgenos pueden ser evitables. Consulte con nuestro personal.