










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

- *Ensalada de hortalizas varias, rulo de cabra caliente y frutos secos
- * Fideuá de pescados y mariscos al azafrán.
- *Un hojaldre de alcachofas al ajoarriero y ensalada verde
- *Lentejas estofadas con verduritas de las hechas en casa

- *Solomillo de ibérico escalopado con salsa 5 pimientas y papas fritas
- *Taco de bacalao confitado pil pil y pimientos del piquillo
- *Jamoncitos de gallo de corral rellenos de verduritas asadas
- *Merluza del Cantábrico en salsa riojana

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:



(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.