



Horno de Asar El Segoviano

Casa fundada en 1.975



www.segoviano.es



Lechazo de Castilla y León
Indicación geográfica protegida



Miembro de la
Asociación de Asadores
de Castilla y León



Cochinillo Segoviano
de calidad

ASADOS

Cordero lechalasado 30,50
1 ración

1/4 Lechazo asado 61,00
2 raciones

Cochinillo asado 30,50
1 ración

1/4 Cochinillo asado 61,00
2 raciones

1/2 Cochinillo asado 91,50
3 raciones

Cochinillo asado entero 183,00
6 raciones

Patatas panaderas - ración - 4,00



RECOMENDACIONES

ENTRANTES

Revuelto "El Segoviano" Setas, ajetes, trigueros, gambas y salmón ahumado revuelto con huevo	14,50
Salpicón de marisco Langostinos, Gambas, Pulpo y Rape en trozos con salsa vinagreta	15,00
Pipirrana con ventresca Ensalada de pimiento rojo asado con ventresca de atún, cebolla y aceitunas	13,00
Revuelto de Morcilla con ajetes	9,00
Mollejas de cordero a la plancha	19,00
Riñones de cordero a la plancha	13,00
Surtido ibérico (Chorizo, Lomo y Jamón Ibéricos)	22,00
Morcilla Segoviana de arroz	9,00
Queso curado "Flor de Esgueva" de Peñafiel	12,00
Boletus con jamón	18,00

PRIMEROS PLATOS

Sopa de ajo estilo "mi Pueblo"	6,50
Judiones de La Granja	10,00

SEGUNDOS PLATOS

Merluza con gambas y ajetes	25,50
Bacalao con salsa de boletus	19,00
Lenguado Menier	32,00
Chuletón de Carne Roja	34,00
Entrecot de añejo Opcional: salsa de Setas o salsa Pimienta	23,00
Chuletón de ternera blanca de Castilla	24,00
 Cochinillo Segoviano asado - ración	30,50
¼ Lechazo asado en nuestro Horno de Leña	61,00
Patatas panaderas - ración	4,00

LISTADO DE ALERGENOS EN LA ULTIMA PAGINA DE ESTA CARTA

Información orientativa sobre ALERGENOS Reglamento (eu) nº 1169/2011 La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores - Debido a los procesos de elaboración de los platos no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos



ENTRANTES

Jamón ibérico	20,00
Surtido ibérico (Chorizo, Lomo y Jamón Ibéricos)	22,00
Ensaladilla rusa	9,00
Ensalada de lechuga y tomate (unidad)	4,00
Ensalada mixta (unidad)	6,50
Endivias con salsa roquefort	6,00
Cogollos con bonito y anchoas	9,00
Chorizo de la olla	8,00
Queso curado "Flor de Esgueva" de Peñafiel	12,00
Morcilla Segoviana de arroz	9,00
Croquetas de jamón	10,00
Mollejas de cordero a la plancha	19,00
Riñones de cordero a la plancha	13,00
Anchoas 00 con tomate concasse	19,00
Pan	1,50
Pan sin gluten	2,00



ESTRELLA EUROPEA DE ORO
A LA CALIDAD



MIEMBRO DE LA
COFRADIA INTERNACIONAL
CHAÎNE DES ROTISSEURS
DESDE 2004



PREMIO INTERNACIONAL
DE EMPRESAS
IMAGEN, PRESTIGIO Y EXPANSION

PLATOS DE CUCHARA

Consomé casero	3,00
Sopa de ajo estilo "mi Pueblo"	6,50
Judiones de La Granja	10,00

REVUELTOS

Revuelto El Segoviano	14,50
Revuelto de espárragos trigueros	9,00
Revuelto de morcilla con ajetes	9,00

VERDURAS y HORTALIZAS

Judías verdes con jamón	7,50
Espárragos blancos	9,00
Alcachofas con jamón	10,00
Panaché de verduras con jamón	9,00
Setas con ajetes	9,00
Berenjenas rebozadas	8,00



Laurel de Oro
PREMIO LAUREL DE ORO
DE RADIO TURISMO

LISTADO DE ALERGENOS EN LA ULTIMA PAGINA DE ESTA CARTA

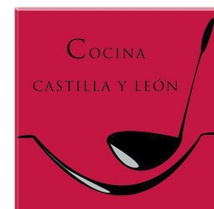
Información orientativa sobre ALERGENOS Reglamento (eu) nº 1169/2011 La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores - Debido a los procesos de elaboración de los platos no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos





PESCADOS y MARISCOS

Gambas al ajillo	23,00
Gambas a la plancha	26,00
Merluza de la Casa	25,50
Merluza rebozada	24,00
Merluza cocida	24,00
Merluza a la plancha	24,00
Salmón fresco a la plancha	15,00
Filete de emperador a la plancha	15,00
Bacalao con salsa de boletus	19,00
Lubina a la espalda	17,50
Lenguado a la plancha	28,00
Lenguado "Menier"	32,00
Salpicón de mariscos	15,00



Cocina de Castilla y León



Asociación de Asadores
Castilla y León



Lechazo de Castilla y León
Indicación Geográfica Protegida



Cochinillo Segoviano
de Calidad

CARNES

Entrecot de añojo	23,00
Churrasco de añojo con salsa ajillo	23,00
Solomillo de choto	26,00
Chuletón de ternera blanca de Castilla	24,00
Chuletón de carne roja fileteado	34,00
Chuletas de cordero lechal	23,50
Filete de ternera	16,00
Escalope empanado	14,00

ASADOS

Cordero lechal asado - ración	30,50
1/4 Lechazo asado - 2 raciones	61,00
Cochinillo asado - ración	30,50
1/4 Cochinillo asado - 2 raciones	61,00
1/2 Cochinillo asado - 3 raciones	91,50
Cochinillo entero asado - 6 raciones	183,00
Patatas panaderas	4,00



Marca de Garantía
Tierra de Sabor

LISTADO DE ALERGENOS EN LA ULTIMA PAGINA DE ESTA CARTA

Información orientativa sobre ALERGENOS Reglamento (eu) nº 1169/2011 La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores - Debido a los procesos de elaboración de los platos no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos





El Segoviano
Casa fundada en 1.975



ANCHOAS del CANTABRICO
tamaño 00
con tomate concasse

19,00 €



SALPICON de MARISCO
Langostinos, Gambas, Pulpo y Rape en trozos
con salsa vinagreta

15,00 €



BACALAO
con salsa de boletus

19,00 €



DESALVA

Bodegas Quintafiel
D.O. Ribera del Duero

RI
BE
RA
DUERO

100% Tempranillo
5 meses en barrica
Quintanilla de arriba
Valladolid

16,50 €

THÉMERA



Bodegas Théméra
D.O. Ribera del Duero

RI
BE
RA
DUERO

100% Tempranillo
6 meses en barrica
Peñafiel - Valladolid

16,50 €



MONTABELLÓN

Vinos de la familia

RI
BE
RA
DUERO

100% tempranillo
CRianza
14 meses en barrica
70% barricas de roble francés
30% barricas en roble americano

31,00 €



El Segoviano
Casa fundada en 1.975



ANCHOAS de CANTABRICO
tamaño 00
con tomate concasse

19,00 €



SALPICON de MARISCO
Langostinos, Gambas, Pulpo y Rape en trozos
con salsa vinagreta

15,00 €



BACALAO
con salsa de boletus

19,00 €

VALMENIA



Bodegas Vinisterra
D.O.P. Vinos de Valtiendas



100% Tempranillo
18 meses en barrica
Sacramenia - Segovia

22€

Murón autor



Bodega Severino Sanz
D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo
12 meses en barrica
Montejo de la Vega
Segovia

21€

FIGUERO

CRIANZA

100% tinto fino

12 meses en barrica
de roble francés



32€