



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 29,50
1 ración

1/4 Lechazo asado 59,00
2 raciones

Cochinillo asado 29,50
1 ración

1/4 Cochinillo asado 59,00
2 raciones

1/2 Cochinillo asado 88,50
3 raciones

Cochinillo asado entero 177,00
6 raciones

Patatas panaderas - ración - 4,00



RECOMENDACIONES

ENTRANTES

Revuelto "El Segoviano" Setas, ajetes, trigueros, gambas y salmón ahumado revuelto con huevo	14,00
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	8,00
Queso curado "Flor de Esgueva" de Peñafiel	11,00
Boletus con jamón	18,00

PRIMEROS PLATOS

Sopa de ajo estilo "mi Pueblo"	6,50
Judiones de La Granja	9,50

SEGUNDOS PLATOS

Merluza con gambas y ajetes	23,50
Bacalao con salsa de boletus	19,00
Lenguado Menier	30,00
Chuletón de Carne Roja	30,00
Entrecot de añejo Opcional: salsa de Setas o salsa Pimienta	22,00
Chuletón de ternera blanca de Castilla	22,50
Cochinillo Segoviano asado - ración	29,50
¼ Lechazo asado en nuestro Horno de Leña	59,00
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	19,00
Surtido ibérico (Chorizo, Lomo y Jamón Ibéricos)	22,00
Ensaladilla rusa	9,00
Ensalada de lechuga y tomate (unidad)	3,50
Ensalada mixta (unidad)	6,00
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	11,00
Morcilla Segoviana de arroz	8,00
Croquetas de jamón	9,00
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

PLATOS DE CUCHARA

Consomé casero	3,00
Sopa de ajo estilo "mi Pueblo"	6,50
Judiones de La Granja	9,50

REVUELTOS

Revuelto El Segoviano	14,00
Revuelto de espárragos trigueros	8,00
Revuelto de morcilla con ajetes	9,00

VERDURAS y HORTALIZAS

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



ESTRELLA EUROPEA DE ORO
A LA CALIDAD



MIEMBRO DE LA
COFRADIA INTERNACIONAL
CHAINE DES ROSETTEURS
DESDE 2004



PREMIO INTERNACIONAL
DE EMPRESAS
IMAGEN, PRESTIGIO Y EXPANSION



Laurel de Oro
PREMIO LAUREL DE ORO
DE RADIO TURISMO

LISTADO DE ALERGENOS EN LA ULTIMA PAGINA DE ESTA CARTA

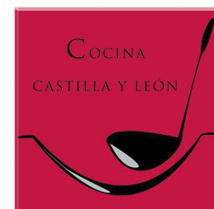
Información orientativa sobre ALERGENOS Reglamento (eu) nº 1169/2011 La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores - Debido a los procesos de elaboración de los platos no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos





PESCADOS y MARISCOS

Gambas al ajillo	22,00
Gambas a la plancha	24,00
Merluza de la Casa	23,50
Merluza rebozada	23,00
Merluza cocida	23,00
Merluza a la plancha	23,00
Salmón fresco a la plancha	14,50
Filete de emperador a la plancha	14,50
Bacalao con salsa de boletus	19,00
Lubina a la espalda	16,50
Lenguado a la plancha	27,00
Lenguado "Menier"	30,00
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	22,00
Churrasco de añojo con salsa ajillo	22,00
Solomillo de choto	25,00
Chuletón de ternera blanca de Castilla	22,50
Chuletón de carne roja fileteado	30,00
Chuletas de cordero lechal	23,00
Filete de ternera	15,00
Escalope empanado	13,00

ASADOS

Cordero lechal asado - ración	29,50
1/4 Lechazo asado - 2 raciones	59,00
Cochinillo asado - ración	29,50
1/4 Cochinillo asado - 2 raciones	59,00
1/2 Cochinillo asado - 3 raciones	88,50
Cochinillo entero asado - 6 raciones	177,00
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





Restaurante

El Segoviano

Casa fundada en 1.975



POSTRES		BEBIDAS	
Postre Acueducto	9,00	Cerveza - 1/3 o Doble	3,50
Natillas Caseras	6,50	Cerveza - 1/5 o Caña	2,00
Tarta de Whisky	6,50	Vermú	3,00
Tarta de queso con frambuesa	6,50	Refrescos	3,00
Sorbete de limón al cava	6,50	Gaseosa 1/2 litro	2,00
Ponche Segoviano	6,50	Agua mineral 1 litro	2,80
Tiramisú Casero	6,50	Agua mineral 1/2 litro	2,10
Milhojas de nata y crema	6,50	Café o descafeinado	2,50
Cuajada con miel o azucar	4,00	Infusión	2,50
Flan de huevo casero	4,00	Anís	2,50
Flan con nata	6,50	Brandy de solera	4,00
Piña natural	6,50	Brandy Reserva	6,00
Helado(vainilla,fresa,nata,chocolate o turrón)	6,50	Brandy Gran Reserva	11,00
Melocotón en almibar	6,50	Licores y Orujos	3,50
Coco helado	6,50	Whisky Dyc o similar	7,00
Crema catalana helada	6,50	Whisky JB o similar	7,50
Limón helado	6,50	Whisky de malta	11,50
Nata con nueces	6,50	Whisky bourbon	8,50
Fruta del tiempo	3,00		

CAVAS y SIDRA

Cava Codorníu Brut	14,00
Cava Codorníu benjamín	6,00
Sidra El Gaitero	9,00

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

