



### Entrantes al centro para compartir, para elegir 3:

- Croquetas de jamón y cabrales
- Samosas de cebolla caramelizada
- Pirulís de langostinos
- Judiones tradicionales de La Granja
- Tartar de tomate
- Espaguetis de calabacín con langostinos
- Salteado de garbanzos con langostinos
- Camembert a la brasa
- Risotto de trigueros y boletus
- Queso de cabra gratinado con cebolla caramelizada
- Carpaccio de solomillo
- Ensaladilla rusa con ventresca
- Ensalada tibia de pollo y verduras con reducción de soja y miel
- Ensalada Asador (variedad de lechugas, tomate, queso feta, parmesano y frutos secos)
- Huevos rotos con jamón ibérico
- Pimientos a la brasa con provolone
- Carpaccio de cigalas
- Quesitos de cabra con bacon y tomate confitado
- Trigueros con foie y jamón ibérico
- Steak tartar

### Pescados:

- Bacalao confitado en aceite de romero con verduritas salteadas
- Salmon sous vide (cocinado a baja temperatura en una reducción de soja y vinagre balsámico)
- Merluza al horno con crema de boletus
- Lubina a la plancha con concasé de tomate al tomillo



### Carnes:

- Entrecot
- Cochinillo asado tradicional segoviano
- Cordero asado
- Roastbeef
- Solomillo con foie y reducción de PX
- Pluma de cerdo ibérico a la brasa
- Carrilleras ibéricas con salsa teriyaki

### Postre:

- Tarta de Manzana
- Tarta de Chocolate
- Ponche segoviano
- Tarta de hojaldre
- Helados

Vino Azpilicueta crianza (Rioja) o Viña Mayor Crianza (Ribera), cerveza, agua, pan y café.

IVA incluido.

Si alguien quiere tomar algún combinado tanto antes como después de la cena tendrán un coste de 6€.