



Entrantes al centro para compartir, para elegir 3:

- Croquetas de Jamón o Cabrales
- Pirulis de langostinos
- Judiones tradicionales de La Granja
- Brocheta de langostino en tempura negra y mayonesa kimchi
- Tartar de tomate
- Tartar de bonito con helado de mostaza antigua
- Salteado de garbanzos
- Camembert a la brasa
- Risotto de trigueros y boletus
- Espaguetis de calabacín con langostinos
- Queso de cabra con cebolla caramelizada
- Carpaccio de solomillo con aroma de trufa negra
- Ensaladilla rusa con ventresca
- Ensalada tibia de pollo y verduras
- Panceta de cerdo a baja temperatura con reducción de soja y miel
- Ensalada Asador (variedad de lechugas, tomate, queso feta, parmesano y frutos secos)
- Ensalada de tomate con burrata
- Huevos rotos con jamón
- Pimientos a la brasa con provolone
- Quesitos de cabra con bacon y tomate confitado
- Trigueros con foie y jamón ibérico

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
- Secreto de cerdo a la brasa con hierbas provenzales
- Solomillo con foie y reducción de PX
- Carrilleras ibéricas con salsa teriyaki a los dos purés
- Roastbeef
- Cordero asado (+5€ por persona)
- Pluma de cerdo ibérico a la brasa

Postre:

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

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

Precio 40€ por persona IVA incluido.