



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 y helado de parmesano
- 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
- Matrimonio de sardinas.
- Queso de cabra gratinado con cebolla caramelizada

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.

