



# Asados El Segoviano

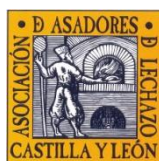
Casa fundada en 1.975



[www.segoviano.es](http://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 asado - ración	25,00	Cochinillo asado - ración	25,00
1/4 Lechazo asado	50,00	1/4 Cochinillo asado	50,00
		1/2 Cochinillo asado	75,00

Patatas panaderas – ración..... 3,00



PREMIO  
PLATO DE ORO



# El Segoviano

Casa fundada en 1.975



## RECOMENDACIONES

### Entrantes

Revuelto "El Segoviano"	13,00	
<i>Setas, ajetes, trigueros, gambas y salmón ahumado revuelto con huevo</i>		
Salpicón de marisco	14,00	
<i>Langostinos, Gambas, Pulpo y Rape en trozos con salsa vinagreta</i>		
Pipirrana con ventresca	12,00	
<i>Ensalada de pimiento rojo asado con ventresca de atún, cebolla y aceitunas</i>		
Revuelto de morcilla con ajetes	9,00	
Mollejas de cordero a la plancha	16,00	
Riñones de cordero a la plancha	11,00	
Surtido ibérico (Chorizo, Lomo y Jamón Ibéricos)	22,00	
Morcilla Segoviana de arroz	8,00	
Boletus con jamón	18,00	
Queso curado "Flor de Esgueva" de Peñafiel	10,00	

### Primeros Platos

Judiones de La Granja	9,00	
Sopa de ajo estilo "mi Pueblo"	6,50	
Setas Segoviana	9,00	

### Segundos Platos

Merluza con gambas y ajetes	23,00	
Bacalao con salsa de boletus	17,00	
Lenguado Menier	26,50	
Chuletón de Carne Roja	27,00	
Entrecot de añojo <i>Opcional: salsa de Setas  o salsa Pimienta </i>	20,00	
Chuletón de ternera blanca de Castilla	21,00	
Cochinillo Segoviano asado - ración	25,00	
¼ Lechazo asado en nuestro Horno de Leña	50,00	

#### 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**



Plato elaborado con productos de Castilla y León

[www.segoviano.es](http://www.segoviano.es)

octubre de 2022



## Entrantes

Jamón ibérico	19,00	
Surtido Ibérico (Chorizo, Lomo y Jamón)	22,00	
Ensaladilla rusa	8,00	
Ensalada de lechuga y tomate (Unidad)	3,50	
Ensalada mixta (Unidad)	5,50	
Endivias con salsa roquefort	6,00	
Cogollos con bonito y anchoas	9,00	
Chorizo de la olla	8,00	
Queso curado de oveja	10,00	
Morcilla Segoviana de arroz	8,00	
Croquetas de jamón	9,00	
Mollejas de cordero a la plancha	16,00	
Riñones de cordero a la plancha	11,00	
Anchoas OO con tomate concasse	17,00	
Pan	1,30	



MIEMBRO DE LA COFRADÍA INTERNACIONAL CHAINE DES ROTISSEURS DESDE 2004

## Platos de Cuchara

Consomé casero	2,50	
Sopa de ajo estilo "mi pueblo"	6,50	
Judiones de La Granja	9,00	



PREMIO INTERNACIONAL DE EMPRESAS IMAGEN, PRESTIGIO Y EXPANSIÓN

## Revueltos

Revuelto "El Segoviano"	13,00	
Revuelto de espárragos trigueros	8,00	
Revuelto de morcilla con ajetes	9,00	



Laurel de Oro PREMIO LAUREL DE ORO DE RADIO TURISMO

## Verduras y Hortalizas

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

### 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**



Plato elaborado con productos de Castilla y León

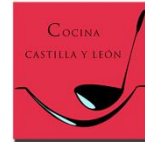
[www.segoviano.es](http://www.segoviano.es)





## Pescados y Mariscos

Gambas al ajillo	22,00
Gambas a la plancha	23,00
Merluza de la Casa	23,00
Merluza rebozada	22,00
Merluza cocida	22,00
Merluza a la plancha	22,00
Salmón ahumado	13,00
Salmón fresco a la plancha	13,00
Filete de emperador a la plancha	13,00
Bacalao con salsa de boletus	17,00
Lubina a la espalda	16,00
Lenguado a la plancha	23,00
Lenguado "Menier "	26,50
Salpicón de marisco	14,00



Miembro de la Marca de Calidad  
"Cocina de Castilla y León"



Miembro de la  
"Asociación de Asadores  
de Castilla y León"



Lechazo de Castilla y León  
Indicación Geográfica Protegida



Cochinillo Segoviano  
de Calidad



Marca de Garantía  
"Tierra de Sabor"

## Carnes

Entrecot de añojo	20,00	
Churrasco de añojo con salsa de ajillo	20,00	
Solomillo de choto	24,00	
Chuletón de ternera blanca de Castilla	21,00	
Chuletón de Carne Roja	27,00	
Chuletas de cordero lechal	22,00	
Filete de ternera	13,00	
Escalope empanado	11,00	

## Asados

1/4 Lechazo asado	50,00	
Cordero lechal asado - ración	25,00	
1/4 Cochinillo asado	50,00	
Cochinillo asado - ración	25,00	
Patatas panaderas	3,00	

### 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**



Plato elaborado con productos de Castilla y León

[www.segoviano.es](http://www.segoviano.es)

octubre de 2022



## Postres

Postre Acueducto	8,00
Natillas caseras	6,00
Tarta de Whisky	6,00
Tarta de queso con frambuesa	6,00
Sorbete de limón al cava	6,00
Ponche Segoviano	6,00
Tiramisú Casero	6,00
Milhojas de nata y crema	6,00
Cuajada con miel o azúcar	3,80
Flan de huevo casero	3,80
Flan con nata	5,50
Piña natural	5,50
Helado (vainilla, chocolate, fresa, nata o turrón)	5,50
Fruta del tiempo	2,30
Coco helado	5,50
Crema catalana helada	5,50
Limón helado	5,50
Nata con nueces	5,50
Melocotón en almíbar	5,50

## Bebidas

Cerveza - 1/3 o doble	2,80
Cerveza - 1/5 o caña	1,60
Vermú	2,50
Refrescos	2,50
Gaseosa 1/2 litro	2,00
Agua mineral 1 litro	2,60
Agua mineral 1/2 litro	2,10
Café o descafeinado	2,00
Infusión	2,00
Anís	2,50
Brandy de solera	3,00
Brandy de solera Reserva	4,00
Brandy de solera Gran Reserva	7,00
Licores y Orujos	2,50
Whisky Dyc o similar	6,00
Whisky JB o similar	6,50
Whisky de Malta	10,50
Whisky Bourbon	7,50

## Cava y Sidra

Cava Codorníu Brut	13,00
Cava Codorníu benjamín	5,00
Sidra El Gaitero	7,00

### 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**





## CARTA de VINOS TINTO



### Denominación de Origen RIOJA

#### COSECHA

Castezo -  $\frac{3}{4}$  12,00

#### CRianza

Marqués de Cáceres -  $\frac{3}{4}$  18,00

Marqués de Cáceres -  $\frac{3}{8}$  9,50

Conde de Valdemar -  $\frac{3}{4}$  18,50

Lan -  $\frac{3}{4}$  17,50

Cune -  $\frac{3}{4}$  17,50

Cune -  $\frac{3}{8}$  10,00

Viña Alcorta -  $\frac{3}{4}$  15,00

Viña Real -  $\frac{3}{4}$  18,50

#### RESERVA

Marqués de Cáceres -  $\frac{3}{4}$  25,00

Marqués de Riscal -  $\frac{3}{4}$  28,50

Marqués de Riscal -  $\frac{3}{8}$  16,00

Viña Pomal -  $\frac{3}{4}$  25,50

Viña Pomal -  $\frac{3}{8}$  13,50

Remelluri -  $\frac{3}{4}$  37,00



### Denominación de Origen RIBERA DEL DUERO

#### COSECHA

Heredad de Peñalosa -  $\frac{3}{4}$  15,50

Heredad de Peñalosa -  $\frac{3}{8}$  8,00

Lagar de Isilla - Joven  $\frac{3}{4}$  12,00

Lagar de Isilla Roble - 5 meses en barrica  $\frac{3}{4}$  15,50

Lagar de Isilla - 5 meses en barrica  $\frac{3}{8}$  8,50

Protos Roble -  $\frac{3}{4}$  16,00

Briego - Vendimia Seleccionada - 8 meses en barrica  $\frac{3}{4}$  15,00

Prios Maximus Roble -  $\frac{3}{4}$  15,00

DeSalva - 5 meses en barrica  $\frac{3}{4}$  15,00

Convento Oreja Roble -  $\frac{3}{4}$  15,00

Thémera Roble -  $\frac{3}{4}$  15,00

Tudanca - 10 meses en barrica  $\frac{3}{4}$  16,50

912 de altitud - 9 meses en barrica  $\frac{3}{4}$  15,50

#### CRianza

Murón Autor - 12 meses en barrica  $\frac{3}{4}$  16,00

Pesquera Crianza -  $\frac{3}{4}$  33,00

Condado de Haza -  $\frac{3}{4}$  22,00

Torremilanos -  $\frac{3}{4}$  29,00

Dehesa de los Canónigos - 15 meses barrica  $\frac{3}{4}$  32,00

Arzuaga -  $\frac{3}{4}$  30,50

Convento San Francisco -  $\frac{3}{4}$  24,00



Viña Mayor - 3/4	24,00
Viña Mayor- 3/8	15,00
Valduero - 3/4	39,00
Valduero - 3/8	18,50
Protos Crianza - 3/4	25,00
Protos Crianza - 3/8	13,00
Viña Pedrosa - 3/4	34,00
Lagar de Isilla Crianza - 3/4	22,00
Briego Crianza- 3/4	19,00



## RESERVA

Pesquera Reserva - 3/4	50,00
Tarsus - 3/4	37,00



## Denominación de Origen TORO

Cermeño - 3/4	11,00
---------------	-------

## D.O. VALTIENDAS



Zarraguilla "El Segoviano" - 8 meses en barrica 3/4	12,00
Zarraguilla - 8 meses en barrica 3/8	6,50
Vagal Cuvee Joana - 8 meses en barrica 3/4	18,00
Valmenia Crianza - 18 meses en barrica 3/4	16,00



## Vino de la Tierra de Castilla y León

Cote granuja - 13 meses en barrica 3/4	36,00
--	-------



## Denominación de Origen BIERZO

Banzao - 3/4	20,00
--------------	-------

## ROSADO



## Denominación de Origen RIBERA DEL DUERO

Lagar de Isilla - 3/4	11,50
-----------------------	-------

## Vino de VALLADOLID

Peñascal - 3/4	10,50
----------------	-------



## Denominación de Origen NAVARRA

Príncipe de Viana - 3/4	11,50
-------------------------	-------

## Vino de ITALIA

Lambrusco - 3/4	9,00
-----------------	------

## BLANCO



## Denominación de Origen RIOJA

Diamante - semi-dulce - 3/4	12,00
-----------------------------	-------

## Denominación de Origen RUEDA



Yllera vendimia nocturna Verdejo - 3/4	16,00
Lagar de Isilla Verdejo - 3/4	14,00
Oso hormiguero Verdejo - 3/4	12,00



## Denominación de Origen RIAS BAIXAS Albariño

Abadía de San Campio - 3/4	17,50
----------------------------	-------



## VINOS RECOMENDADOS

### Denominación de Origen VALTIENDAS - Vino de Castilla y León

Zarraguilla "El Segoviano" – 8 meses en barrica Tinto $\frac{3}{4}$ Bodegas Zarraguilla - Sacramenia - Segovia	12,00
Vagal Cuvee Joana – 8 meses en barrica Tinto $\frac{3}{4}$ Bodegas Vagal - Sacramenia - Segovia	18,00
Valmenia Crianza - 18 meses en barrica Tinto $\frac{3}{4}$ Bodegas Valmenia - Sacramenia - Segovia	16,00

### Denominación de Origen RIOJA

Marqués de Cáceres - RESERVA Tinto $\frac{3}{4}$ Unión Viti-Vinicola sa- Cenicero - La Rioja	24,00
Conde de Valdemar – Crianza Tinto $\frac{3}{4}$ Bodegas Valdemar sa- Oyón - La Rioja	18,50

### Denominación de Origen RIBERA DEL DUERO

Hereditad de Peñalosa - Cosecha Tinto Bodegas Pascual - Fuentelcásped - Burgos	Botella $\frac{3}{4}$	15,50
	Botella 3/8	8,00
912 de altitud - Roble 9 meses en barrica Tinto $\frac{3}{4}$ Bodegas Veganzones - Fompedraza - Valladolid		15,50
De Salva - Roble 5 meses en barrica Tinto $\frac{3}{4}$ Bodega Quintafiel - Quintanilla de arriba - Valladolid		15,00
Convento Oreja - Roble 4 meses en barrica Tinto $\frac{3}{4}$ Bodega Convento Oreja - Peñafiel - Valladolid		15,00
Lagar de Isilla - Tinto $\frac{3}{4}$ Bodegas Lagar de Isilla - Aranda de Duero - Burgos	Joven	12,00
	Roble - 5 meses en barrica	15,50
	Crianza	22,00
Briego - Tinto $\frac{3}{4}$ Bodegas Briego - Fompedraza - Valladolid	Vendimia Seleccionada 8 meses en Barrica	15,00
	Crianza	19,00

### Vino de la Tierra de Castilla y León

Cote granuja - 13 meses en barrica Tinto $\frac{3}{4}$ Bodega Cote Entrevinos - Segovia	36,00
--	-------

### Denominación de Origen TORO

Cermeño – Cosecha Tinto $\frac{3}{4}$ Soc Coop Vino de Toro - Toro - Zamora	11,00
--	-------

### Denominación de Origen NAVARRA

Príncipe de Viana – Rosado $\frac{3}{4}$ Bodegas Principe de Viana - Murchante - Navarra	11,50
---	-------

### Denominación de Origen RUEDA

Lagar de Isilla – Blanco Verdejo $\frac{3}{4}$ Bodegas Lagar de Isilla - Aranda de Duero - Burgos	14,00
--	-------



# BANZAO

Bodegas Banzao  
Valle del Ancares  
D.O. Bierzo



100% Mencía  
9 meses en barrica  
San Pedro de Olleros  
León

20€

# Murón autor

Bodega Severino Sanz  
D.O. Ribera del Duero



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

16€



Bodegas Vagal

Bodegas Vagal  
Valtiendas - Segovia  
D.O.P. Valtiendas



Vino ecológico  
100% Tempranillo  
de 8 a 12 meses en barrica

18€

# 912 de altitud

Tierra arcillosa



100% Tempranillo  
9 meses en barrica  
25 días de maceración  
Fompedraza - Valladolid



15,50€

col  
convento oreja  
bodegas



100% Tempranillo  
4 meses en barrica  
9 días de maceración  
Peñañel - Valladolid

15€

# THÉMERA

Bodegas Théméra  
D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo  
6 meses en barrica  
Peñañel - Valladolid



15€

# ALONSO del YERRO

Vinedos Alonso del Yerro  
D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo  
12 meses en barrica  
Roa - Burgos

37€

# DESALVA

Bodegas Quintañel  
D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo  
5 meses en barrica  
Quintañilla de arriba  
Valladolid

15€

# HEREDAD DE PEÑALOSA TINTO ROBLE

BODEGAS PASCUAL



100% Tempranillo  
4 meses en barrica  
Fuentelcésped - Burgos

BOTELLA 3/4

15,50€

BOTELLA 3/8

8,00€

# VALMENIA



Bodegas Vinisterra  
D.O.P. Vinos de Valtiendas



100% Tempranillo  
18 meses en barrica  
Sacramenia - Segovia

16€

# Murón autor



Bodega Severino Sanz  
D.O. Ribera del Duero



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

16€

# BANZAO



Bodegas Banzao  
Valle del Ancares  
D.O. Bierzo



100% Mencía  
9 meses en barrica  
San Pedro de Olleros  
León

20€



# Bodegas & Viñedos El Lagar de Isilla



Bodegas El Lagar de Isilla  
D.O. Ribera del Duero



92% Tempranillo  
3% Merlot  
5% Cabernet Sauvignon

La Vid - Burgos

22€



# Bodega COTE ENTREVINOS

*Cote granuja 2018*



Vino de la Tierra de  
Castilla y León



Tinta de Toro (Zamora)  
Tempranillo (Cigales)  
Tinta Fina (Valtuntas)  
Tinta del país y Aragones (Ribera del Duero)  
13 meses de crianza  
en barrica de roble francés

36€

# M<sup>1011</sup>XI



Bodega Tinto Pesquera  
D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo  
14 meses en barrica  
Pesquera - Valladolid



40€

# de altitud 912

Tierra arcillosa



100% Tempranillo  
9 meses en barrica  
25 días de maceración  
Fompedraza - Valladolid



15,50€

# DESALVA

Bodegas Quintafiel  
D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo  
5 meses en barrica  
Quintanilla de arriba  
Valladolid



15€

# THÉMERA

Bodegas Théméra  
D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo  
6 meses en barrica  
Peñafield - Valladolid



15€





# El Segoviano

Casa fundada en 1.975



## GAZPACHO de la Casa

6,00 €

## ANCHOAS del CANTABRICO

tamaño 00 con tomate concasse

17,00 €



## SALPICON de MARISCO

Langostinos, Gambas, Pulpo y Rape en trozos con salsa vinagreta

14,00 €

# BANZAO

Bodegas Banzao  
Valle del Ancares  
D.O. Bierzo



100% Mencía  
9 meses en barrica  
San Pedro de Olleros  
León



20 €



## Bodegas & Viñedos El Lagar de Isilla

Bodegas El Lagar de Isilla  
D.O. Ribera del Duero



92% Tempranillo  
5% Cabernet Sauvignon

La Vid - Burgos



ROBLE

15,50 €

# PRIOS MAXIMUS

Bodegas de los Rios Prieto  
D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo  
6 meses en barrica  
Pesquera de Duero  
Valladolid



15 €

Alérgenos

Anchoas : Pescado 

Alcachofas : Trigo 

Lenguado : Pescado 

y Lácteos 

mayo de 2022



## INFORMACION 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

ALERGENOS	PLATOS	ALERGENOS	ALERGENOS	PLATOS	ALERGENOS
<b>ENTRANTES</b>			<b>PESCADOS Y MARISCOS</b>		
	Jamón ibérico	GLUTEN		Salpicón de marisco	HUEVO-PESCADO-CRUSTÁCEO
	Surtido Ibérico	LÁCTEOS-GLUTEN		Langostinos cocidos o plancha	CRUSTÁCEOS
	Ensaladilla rusa	HUEVO-PESCADO- MOSTAZA-TRIGO		Gambas al ajillo	CRUSTÁCEOS
	Ensalada de lechuga y tomate			Gambas a la plancha	CRUSTÁCEOS
	Ensalada mixta	HUEVO-PESCADO		Almejas a la marinera	MOLUSCO-HUEVO-GLUTEN
	Endivias con salsa roquefort	LECHE-MOSTAZA		Merluza de la Casa	PESCADO-MOLUSCO-CRUSTÁCEO-GLUTEN-HUEVO
	Cogollos con bonito y anchoas	PESCADO		Merluza rebozada	PESCADO-GLUTEN-HUEVO
	Chorizo de la olla	LÁCTEOS		Merluza cocida	PESCADO
	Queso curado de oveja	LÁCTEOS-GLUTEN		Merluza a la plancha	PESCADO
	Morcilla Segoviana de arroz	GLUTEN		Salmón ahumado	PESCADO-HUEVO-GLUTEN
	Croquetas de jamón	LÁCTEOS-GLUTEN-HUEVO-TRIGO-TRAZAS DE SOJA-MOLUSCOS-CRUSTÁCEOS O PESCADO		Salmón fresco a la plancha	PESCADO
	Mollejas de cordero a la plancha			Bacalao con salsa de boletus	PESCADO-LÁCTEOS
	Riñones de cordero a la plancha			Filete de emperador a la plancha	PESCADO
	Boletus con almejas	GLUTEN-APIO-MOLUSCOS		Lenguado a la plancha	PESCADO
	Boletus con jamón			Lenguado "Menier "	PESCADO-CRUSTÁCEOS-GLUTEN-LÁCTEOS
	Pipirrana con ventresca	PESCADO		Lenguado al horno con salsa marisquera	PESCADO-CRUSTÁCEOS-GLUTEN
	Anchoas con tomate	PESCADO	<b>CARNES</b>		
	Pan	GLUTEN		Entrecot de choto	
<b>PLATOS DE CUCHARA</b>				Churrasco con salsa de ajillo	LACTOSA
	Gazpacho castellano	GLUTEN		Solomillo de choto	
	Consomé casero	APIO		Chuletón de ternera de Castilla	
	Sopa de ajo estilo "mi pueblo "	APIO-GLUTEN-HUEVO		Chuletón de Carne roja	
	Judiones de La Granja	APIO-GLUTEN-LÁCTEOS		Chuletas de cordero lechal	
<b>REVUELTOS</b>				Filete de ternera de La Casa	
	Revuelto El Segoviano	HUEVO-GLUTEN-PESCADO-CRUSTÁCEOS		Escalope empanado	GLUTEN-HUEVO
	Revuelto de espárragos trigueros	HUEVO		Salsa de setas	LACTOSA
	Revuelto de morcilla con ajetes	HUEVO. FRUTOS SECOS CON CASCARA		Salsa pimienta	LACTOSA
<b>VERDURAS Y HORTALIZAS</b>			<b>ASADOS</b>		
	Judías verdes con jamón			1/4 Lechazo asado	
	Espárragos blancos			Cordero lechal asado - ración	
	Setas a la Segoviana	GLUTEN		Cochinillo asado - ración	





# El Segoviano

Casa fundada en 1.975



## INFORMACION 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

	Salsa mahonesa	HUEVO-MOSTAZA		
	Alcachofas con jamón	GLUTEN		Patatas panaderas
	Panaché de verduras	GLUTEN		
	Setas con ajetes			
	Berenjenas rebozadas	HUEVO-GLUTEN		
<b>POSTRES</b>			<b>RACIONES DEL MESON</b>	
	Flan de huevo casero	HUEVO-LÁCTEOS		Boquerones en vinagre PESCADO
	Flan con nata	HUEVO-LÁCTEOS		Calamares rebozados PESCADO-GLUTEN-HUEVO
	Nata con nueces	LÁCTEOS-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA		Callos a la madrileña GLUTEN-LÁCTEOS
	Melocotón en almíbar			Chistorra frita LÁCTEOS
	Natillas caseras	HUEVOS-LÁCTEOS		Jamón serrano GLUTEN
	Piña natural			Lacón al natural o a la gallega
	Helado	LÁCTEOS-HUEVO-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA		Oreja en salsa GLUTEN
	Postre Acueducto	LÁCTEOS-HUEVO-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA		Patatas dos salsas bravas /ali-oli MOSTAZA
	Fruta del tiempo			Patatas ali-oli MOSTAZA
	Tarta helada Romántica	LÁCTEOS-HUEVO-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA-GLUTEN		Patatas bravas
	Tarta de Whisky	LÁCTEOS-HUEVO-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA-GLUTEN-TRAZAS DE CACAHUETE		Picadillo de matanza
	Cuajada con miel o azúcar	LÁCTEOS		Pincho de tortilla HUEVOS
	Tarta de queso con frambuesa	LÁCTEOS-HUEVO-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA-GLUTEN-TRAZAS DE CACAHUETE-SULFITOS		Queso curado LÁCTEOS-GLUTEN
	Sorbete de limón al cava	LÁCTEOS		Queso semi-curado LÁCTEOS-GLUTEN
	Ponche Segoviano	GLUTEN-HUEVO-LECHE-SOJA-TRAZAS FRUTOS SECOS		
	Tartufo de trufa	LÁCTEOS-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA-SOJA		
	Bombón licor	LÁCTEOS-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA-SOJA		
	Crema catalana helada	LÁCTEOS-TRAZAS FRUTOS SECOS, SOJA Y HUEVOS		
	Limón helado	Lácteos		
	Piña helada	LÁCTEOS-SOJA-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA-GLUTEN-SÉSAMO-SULFITOS		
	Coco helado	LÁCTEOS-SOJA-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA-GLUTEN-SÉSAMO-SULFITOS		
	Tiramisú Casero	LÁCTEOS-HUEVO-FRUTOS SECOS CON CÁSCARA-GLUTEN-SOJA		
	Milhojas de nata y crema	GLUTEN-HUEVO-LECHE-SOJA-TRAZAS FRUTOS SECOS		