



ENTRANTES

- | | |
|--|--------------|
| 1. Bollo isabel de farnesio (Pan frito, parmesano y jamón) | 18€ / Unidad |
| 2. Croqueta cremosa de jamón ibérico | 3€/Unidad |
| 3. Espárragos trigueros a la brasa, panceta curada y emulsión de yema | 22€ |
| 4. Tortellini de queso de la tierra y remolacha al PX con trufa de temporada | 24€ |
| 5. Judiones de la Granja Marca de Garantía al estilo tradicional | 24€ |
| 6. Gazpacho de zanahoria encominá | 18€ |
| 7. Sabayon de vino fino, papada ibérica y croutons | 15€ |
| 8. Ajoblanco de almendras, huevas de trucha e higuera | 23€ |

PESCADOS

- | | |
|--|-----|
| 1. Trucha a la segoviana 2.0 | 32€ |
| 2. Bacalao con tirabeques, yema de huevo y caldo doble | 30€ |

CARNES

- | | |
|---|-----|
| 1. Butifarra de cordero a la brasa, ciruelas, especias y piñones | 32€ |
| 2. Solomillo de ternera café de París | 35€ |
| 3. Lingote de cochinillo, cremoso de patata y melocotones al jerez | 37€ |
| 4. Lomo de corzo a la brasa con salsa grand veneur y pesto de hiervas | 37€ |

POSTRES

- | | |
|---|-----|
| 1. Flan de Palacio de nata y yemas a la vainilla | 13€ |
| 2. Nuestra versión de Ponche segoviano | 13€ |
| 3. Fuentes en invierno (Limón, hinojo, aguacate, eucalipto) | 13€ |

