FISH

Grilled Octopus with Potatoe and Cheese Pure *Tronco de Pulpo a la Brasa con Puré cremoso de Patata y Queso*	26,50 €
Baked Hake stuffed with Seafood and its Sauce *Merluza rellena de Carabineros en su Jugo*	26,50 €
Grilled Sea Bass with Garlic *Lomo de Dorada a la Parrilla con Ajitos*	24,50 €
Baked Codfish with Parsley Sauce *Bacalao en Salsa verde*	25,50 €
Barbels of Codfish with Shrimps *Cocochas de Bacalao en su Pil-Pil con Gambones*	23,50 €

MEAT

Grilled Beef Tenderloin with Meat Sauce *Solomillo a las Finas Hierbas con Patata Gratén y Verduritas*	28,00 €
Boned Lamb with Mushrooms and Raisins *Lingote de Cordero en su Jugo con Setas y Pasas*	20,50 €
Pork Tenderloin with Baked Potatoes *Presa Ibérica Confitada con Patata asada y Romesco*	21,50 €
Grilled Beef Entrecote *Entrecote de Ternera a la Parrilla*	25,00 €
Veal Hamburguer with French Fries *Hamburguesa rústica de Angus de Castilla y León*	18,50 €

FROM THE FIREWOOD OVEN

Roasted Suckling Baby Pig with Green Salad *Cochinillo asado al Estilo "Cándido" con Ensalada*	28,00 €

DESSERTS

Special Mazapan Cake from Segovia *Tarta de Ponche Típico Segoviano*	6,00 €
Chocolate Mousse *Copa de Mousse de Chocolate*	6,00 €
Chocolate Cake *Tarta de Trufa*	6,00 €
Sweet Brioche with Caramel and Cream *Torrija caramelizada con Helado de Chocolate*	6,00 €
Amaretto´s Tiramisu *Tiramisú cremoso de Avellanas al Amaretto*	6,00 €
Cheesecake *Pastel de Queso*	6,00 €
Lemon or Passion Fruit Sorbet *Sorbete de Limón o de Maracuyá*	6,00 €