

Suggestions:

Soupe aux haricots blancs de la ferme
Soupe Castellane
Soupe à l'oignon gratinée
Soupe de ragoût, consommé
Salade de mâche et de ventrêche de thon
Salade de pâtes
Salade de la maison
Salade mixte
Salade de poivron du piquillo avec ail et anchois
Asperges de Navarres aux 2 sauces
Petites fèves au jambon ibérique et oignons caramélisés
Poivrons du piquillo farcis
Oeufs brouillés aux champignons ou à l'ail sauvage
Oeufs brouillés aux champignons ou à l'ail sauvage et crevettes
Oeufs brouillés a la mâche (jambon, champignons, ail sauvage et poivrons du piquillo)
Cochon de lait rôti à la mode de Segovia
Agneau de lait rôti
Porc frit aux 2 sauces à la mode de Segovia
Côtes d'agneau grillées
Entrecôte grillé
Côtelette grillée d'Avila
Aloyau de Buey
Secrets d'Ibérique grillé
Jarret à l'allemande avec purée et légumes
1/4 de Côtes d'agneau grillées
1/4 de Cochon de lait rôti
Côtes de porc d'Ibérique rôties

Toutes nos viandes sont accompagnées de:
pommes frites ou légumes ou pommes de terre " a la pobre"

Entrées:

Pâtes Penne avec tomate et chorizo
Haricots blancs vinaigrette
Haricots verts sautés
Poireaux de Navarre en vinaigrette
Gazpacho (été)

Poissons:

Truite d'élevage au four
Saumon grillé
Merlu grillé ou à la romaine
Mérrou grillé
Sole grillé

(accompagné de pommes de terre à la vapeur ou de légumes)

Viandes:

Gigot de veau avec purée de pommes de terre
Escalope de veau avec frites
Steak grillé avec pommes de terre

Portions:

Jambon Ibérique
Lomo Ibérique
Chorizo Ibérique
Saucisse Ibérique
Assortiment Ibérique
Fromage affiné
Fromage demi-affiné
Chorizo
Pot de chorizo
Croquettes maison
Morcilla de Burgos
Empanadillas de la maison avec ventrèche de thon
Petites patte de porc confites au style de Bilbao
Fromage Torta del Casar (fromage semi-liquide onctueux et crémeux au lait cru de brebis)

Desserts:

Flan
Tarte de Ségovia
Pudding Castillan; Tarte au Frômage
Canutillos (Mini cônes) de crème glacée
Crème anglaise
Riz au lait
Coupe de la maison (flan avec de la glace et de la tarte)
Fromage blanc avec du miel
Glaces variées
Pêches au sirop
Sorbets
Fruits frais

Menu du jour (12 euros):

Premiers plats à choisir:

Soupe Castillane
Salade mixte
Poireaux de Navarre en vinaigrette
Soupe de ragoût, consommé
Haricots blancs vinaigrette
Haricots verts sautés
Pâtes Penne

Seconds Plats:

Gigot de veau avec purée de pommes de terre
Escalope de veau avec frites
Oeufs sur la plat avec chorizo ou frites
Truite d'élevage au four

Desserts:

Flan de la maison

Glace

Pêches au sirop

Fruits frais

Nos menus spéciaux pour 2 personnes:

Menu 1:

Salade de la maison

Côtes de porc d'Ibérique rôties avec pommes frites et deux sauces

Desserts: Flan de la maison

Glace

ou Fruits frais

Pain, Vin de la maison ou bière

ou rafraîchissement

Menu 2:

Casserole d' haricots blancs de la ferme

Poivrons du piquillo farcis (4 pièces)

Plat de cochon de lait frit avec pommes de terre et deux sauces

Desserts: Glace, Pudding Castillan, Flan de la maison, Crème anglaise

Pain, Vin rouge ou vin Ribero del Duero ou bière

ou rafraîchissement

Menu 3:

Plat d'oeufs brouillés aux champignons et gambas

Salade mixte

Plat de côtes d'agneau grillées avec pommes de terre

Desserts: Crème anglaise de la maison, Riz au lait, Canutillos (Mini cônes) de crème glacée

Pain, Vin rouge ou vin Ribero del Duero ou bière

ou rafraîchissement

Menu 4:

Casserole d' haricots blancs de la ferme

Salade de mâche

1/4 de Côtes d'agneau grillées

ou

1/4 de Cochon de lait rôti

Desserts: Tarte de Ségovia

Crème anglaise de la maison

Fromage blanc avec du miel

Canutillos (Mini cônes) de crème glacée

Pain, Vin rouge ou vin Ribero del Duero ou bière
ou rafraîchissement

Menu 5:

Petites fèves salées avec tacos de jambon ibérique et oignons caramélisés

Côtes de veau de Galice (Appellation d'Origine) avec pommes de terre et poivrons

Desserts: Tarte de Ségovia

Riz au lait, Crème anglaise

Fromage blanc avec du miel

Pain, Vin rouge ou vin Ribero del Duero ou bière
ou rafraîchissement

Menu 6:

Soupe Castellane

Jarret au four avec légumes sautés et purée

Desserts: Canutillos (Mini cônes) de crème glacée

Crème anglaise de la maison

Riz au lait

Pain, Vin rouge ou vin Ribero del Duero ou bière
ou rafraîchissement