











## MENÚ SEGOVIANO

- Sopa Castellana  ó Judiones de la Granja  ó Ensalada Mixta
- Cochinillo Asado en nuestro Horno de Leña   
ó Suprema de Merluza y Salmón con Emulsión de Albahaca   
(Inspirado en la Tapa Ganadora DeCalles 2014)
- Ponche de Segovia al estilo del Último Rabino 
- Vino de la Casa y Agua Mineral







**Precio: 36,00 €**

## MENÚ 2 CULTURAS GASTRONÓMICAS

- Milhoja de Berenjena con Cordero al Curry y Verduritas   
(Inspirado en la Tapa Ganadora DeCalles 2007)
- Degustación de Sopa Castellana  y Judiones de la Granja 
- Cochinillo Asado en nuestro Horno de Leña   
ó Bacalao Superior Gratinado con Ali-oli de Pistacho
- Ponche de Segovia al estilo del Último Rabino 
- Vino de la Casa y Agua Mineral




**Precio: 39,90 €**

## MENÚ SEFARDÍ

- Alcachofa a la Judía sobre Romescu de Avellanas 
- Ensalada de Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas 
- Tajine de Cordero Lechal a la Miel con Ciruelas Pasas   
ó Taquitos de Salmón a las Finas Hierbas 
- Bienmesabe Sefardí 
- Tinto Kosher  y Agua Mineral

**Precio: 39,90 €**

## MENÚ CARMELITANO

- Tacita de Ajoharina de la Sierra del Guadarrama
- Berenjenas a la Miel de las Abejas del Convento 
- Pastella de Pollo de Corral 10.0   
(Inspirado Tapa Ganadora DeCalles 2015)  
ó Cazón en Adobo con Salsa Tártara
- Tarta de Queso Cottage para Shavuot 
- Vino de la Casa y Agua Mineral

Sujeto a disponibilidad-consulten a nuestro personal

**Precio: 28,50 €**

## MENÚ INFANTIL

- Pasta con Bolognesa
- Escalopines con Patatas
- Tulipa de Helado
- Refresco

Para niños hasta 12 años

**Precio: 17,50 €**