

CARTA

Entrantes

	<i>Media Ración</i>	<i>Ración</i>
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	14 €	24 €
<i>Jamón Ibérico, lomo Ibérico y Queso</i>		24 €
<i>Anchoas de Cantábrico</i>		9 €
<i>Taco Frío de Foie con Reducción de PX</i>	14 €	24 €
<i>Atún Templado en escabeche con bastones de verduras</i>		14 €
<i>Ensalada de Perdiz Escabechada</i>	10 €	14 €
<i>Ensalada Templada de Cigalas y salsa Kéfir</i>	10 €	16 €
<i>Verduras de Temporada a la Plancha con virutas de jamón</i>		14 €
<i>Revuelto de Rape y langostinos</i>		16 €
<i>Mollejas de Prádena salteadas</i>	10 €	16 €
<i>Morros de Cerdo Estofados con Setas</i>	10 €	14 €
<i>Sopa Castellana</i>		8 €
<i>Judiones de la Granja Estofados con su Apaño</i>		12 €

Iva 10% Incluido

Pastas y Arroces

	<i>Media Ración</i>	<i>Ración</i>
<i>Lasaña de Verduras, Boletus y Foie</i>		16€
<i>Pasta fresca salteada con Verduras y Langostinos</i>	10€	14€
<i>Raviolis de Rabo de Toro con Manzana y Foie</i>		16€
<i>Risotto de Hongos con Foie fresco a la sartén</i>		16€
<i>Arroz Marinero con Bogavante (Mínimo 2 Pers.)</i>		22€ Por Pers.

Pescados

	<i>Media Ración</i>	<i>Ración</i>
<i>Bacalao al Pil – Pil</i>		22€
<i>Cochas de Bacalao al Pil- Pil</i>		19 €
<i>Calamar en su tinta</i>		16 €
<i>Lomo de Merluza al Azafrán con Almejas</i>	14€	24€

Carnes

	<i>Media Ración</i>	<i>Ración</i>
<i>Tacos de Vacuno a la Parrilla con Ratatouille de Verduras y Frutos Secos (Poco Hecho)</i>		22 €
<i>Solomillo de Vacuno con Foie y Chalotas confitadas</i>	14€	24€
<i>Cochinillo Asado “Marca de Garantía”</i>		22€
<i>Cuarto de Cordero Lechal Asado (Por Encargo)</i>		46€

Iva 10% Incluido

Postres

Postres al Momento

Plato de Frutas Naturales Preparadas 8€

Torrija Moderna de Coco con Helado de Piña 8€

Frutas Frescas a la Sartén con Cremoso de Queso 8€

Pastel de Chocolate Caliente con Helado de Naranja 8€

Brocheta de Frutas Naturales con Chocolate Caliente y Helado de Naranja 8€

Bizcocho Fluido de Almendra y Avellana 8€

Leche Frita Flambeada al Cointreau con Helado de Stracciatella 8€

Postres que Deben ser Encargados al inicio de la Comida

Ponche de Segovia con Biscuit de Turrón 7€

Helado de Leche Merengada con Chocolate Caliente 7€

Sorbetes Caseros de Naranja, Piña 7€

Helado de Yogurt con Frutas Rojas 6€

Crujiente de Chocolate blanco y negro con Helado de Naranja 7€

Iva 10% Incluido

RESERVAS

Restaurante La Cocina de Segovia

HOTEL AR Los Arcos ****

Paseo de Ezequiel González, 26. 40002 SEGOVIA.

TELÉFONO: 921 43 74 62 - FAX: 921 42 81 61

E-Mail: reservas@hotellosarcos.com

www.hotellosarcos.com