

"Casa la abuela" 2.0

DE CUCHARA Y BARRO

Sopa castellana al estilo de la "abu" (la que te quita el frío de los huesos)	7,00€
Judiones de la granja en puchero (de toma pan y moja)	8,00€

COMPARTIR ES VIVIR

Jamón ibérico de bellota (Finca Montenevado - Segovia)	1/2R 13€	21,00€
Caña de lomo ibérico de bellota (Finca Montenevado - Segovia)	1/2R 13€	21,00€
Tabla de ibéricos bellota Montenevado (jamón, lomo, chorizo y morcón)		19,00€
Cecina de añejo de ciervo Segoviano (Marugán)	1/2R 10,50€	17,00€
*Todos nuestros embutidos son acompañados de un crujiente pan de chapata, aceite y tomate		
Croquetas cremosas caseras (jamón ibérico de bellota, boletus o cachopo)		10,00€
Mix de croquetas cremosas caseras (9 unidades)		10,00€
Chips de berenjena con miel de caña y salmorejo estilo cordobés	1/2R 7€	10,00€
Flores de alcachofa Tudela confitadas en aceite, foie y vírutas de jamón ib.		12,00€
Gambones (nº 2) al horno con su majao	1/2R 9€	14,00€
Boletus con yema de huevo y aceite de trufa		13,00€

"Nadie puede ser sensato con el estómago vacío"

George Eliot (Escritora británica)

"Casa la abuela" 2.0

DEL CORRAL DIRECTO A LA MESA

Tortilla de patata "al momento" de la abuela	8,00€
Huevos rotos segovianos, camperos con jamón ibérico de bellota y foie	13,00€
Huevos rotos segovianos y camperos con gulas del norte	12,00€
Revuelto de morcilla blanca burgalesa y piñones	10,00€

DE LA HUERTA (el mejor tomate de temporada)

Ensalada de rúcula con cecina de añejo de ciervo, tomate y parmesano	13,00€
Tomate aliñado con aceite de oliva virgen extra y orégano	8,00€
Ensalada de tomate, pimientos asados y ventresca de atún	12,00€

*Nuestros tomates son acompañados de escamas de sal Maldom

LA GRANJA DE LA ABUELA

Carrillada de añejo de ciervo Segoviano al vino	14,00€
Lomo de añejo de ciervo Segoviano con salsa de ostras	16,00€
*Ciervo proveniente de la granja de Marugán con menos de 12 meses de edad	
Pluma de cerdo ibérico confitado a baja temperatura y romero	13,00€
Cochinillo de Segovia al horno bajo pedido (mínimo 24 horas)	CONSULTAR
Cordero de Segovia al horno bajo pedido (mínimo 24 horas)	CONSULTAR

"Una comida bien preparada tiene sabores delicados que hay que retener en la boca para apreciarlos"

Tennessee Williams (Dramaturgo)

"Casa la abuela" 2.0

NUESTRAS CARNES (ORIGEN ESP - URBANO DE FRUTOS)

Cachopo de ternera con salsa de cabrales	14,00€
Hamburguesa de buey madurada 220grs (a tu rollo)	9,00€
Solomillo de vacuno a la brasa con trufa negra	21,00€
Lomo bajo a la brasa (al peso)	40,00€/kilo
Chuletón T-Bone (al peso) a la piedra carbónica	40,00€/kilo
Lomo alto a la brasa (al peso) (maduración + 45 días)	43,00€/kilo
Chuletón con hueso TOMAHAWK (al peso) a la piedra carbónica	42,00€/kilo

*Todas nuestras carnes van acompañadas de guarnición de patata o lechuga

DEL MAR A LA PARRILLA

Pulpo a la brasa con parmentier de patata	18,00€
Lomos de merluza gallega	21,00€
Lomos de bacalao	16,00€

*Combina tu pescado como más te guste (salsa bilbaína, salsa verde o muselina de ajo)

- Sugerencias de la casa
- Pregunte por nuestros platos fuera de carta

Pan de pueblo y aperitivo 1,50€

"El silencio es el sonido de una buena comida"

Jamie Oliver (Chef británico)

"Casa la abuela" 2.0

POSTRES DE LA ABUELA

Ponche Segoviano al estilo de la tía Filo	4,50€
Coulant de chocolate y almendras con helado de galleta óreo	5,50€
Cheesecake con frutos rojos	5,50€
Torríja de pan Brioche con helado de vainilla y canela	5,00€
Souflé de turrón con helado de café con granos	5,50€
El embalse de Juarros (degustación para compartir)	16,00€
Helados gourmet 2 sabores a elegir	4,50€
(Chocolate con leche, trocitos de galleta oreo, chicle, pistacho, vainilla crocanti y café con granos)	

IVA incluido

- Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos

"El postre tiene que ser espectacular, porque llega cuando el gourmet ya no tiene hambre"

Alexandre Grimod (Escritor francés)

"Casa la abuela" 2.0

CARTA DE VINOS

En esta casa, queremos darte el mejor servicio y la mejor atención, por eso hemos decidido tan sólo cobrarte por el descorche de las botellas, la que tú elijas, y además, si no te acabas el vino disponemos de envases especiales para que puedas llevártela y disfrutarla donde más quieras.

Si tienes alguna duda sobre algún vino, no dudes en ponerte en contacto con nuestro personal de sala e intentaremos resolverla.

Como siempre, en "Casa la abuela, tu casa".

Descorche por botella

9,00€

TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO

PICO DEL LLANO (tempranillo joven)	4,15€
MURÓN roble (barrica 6 meses)	5,80€
CARRAMIMBRE roble (barrica 6 meses)	5,80€
FIGUERO roble 4 (barrica 4 meses)	6,95€
FINCA RESALSO Crianza de Emilio Moro (barrica 12 meses)	8,75€
CARRAMIMBRE crianza (barrica 12 meses)	10,70€
VALTRAVIESO crianza (barrica 12 meses)	11,20€
FIGUERO 12 crianza (barrica 12 meses)	13,10€
EMILIO MORO Crianza (barrica 12 meses)	16,20€
MATARROMERA Crianza (barrica 12 meses)	17,15€
VALDUERO 1 CEPA crianza (barrica 12 meses)	21,70€

"El vino es la única obra de arte que se puede beber"

Robert Louis Stevenson

TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO - VINOS DE AUTOR

MURÓN autor 12M (crianza en barrica 12 meses)	8,15€
ALTAMIMBRE autor (crianza en barrica 20 meses)	16,00€
VALTRAVIESO VT Tinta fina (crianza en barrica 15 meses)	21,00€
BOSQUE MATASNOS Edición limitada	27,00€

TINTOS D.O. RIOJA

PACO GARCÍA seis (crianza en barrica 6 meses)	5,95€
RAMÓN BILBAO crianza (barrica 12 meses)	6,80€
BAIGORRI crianza (barrica 12 meses)	9,95€

BLANCOS D.O. RUEDA

ERRE verdejo (bodega Herrero - Segovia)	4,45€
CHAPIRETE verdejo (Viñas Murillo - Valladolid)	6,05€
CIRCE verdejo (Avelino Vegas - Segovia)	8,85€

ROSADOS SEGOVIANOS

MURÓN Rosado de lágrima (Severino Sanz)	4,50€
NICTE Prieto Picudo (Avelino Vegas)	8,85€

VINOS DEL MES

Cada mes dispondremos de un nuevo vino tinto y un vino blanco adicional y en promoción durante el mes en curso.

"Quién sabe degustar no bebe jamás el vino sino que degusta secretos"

Salvador Dalí