

CARTA

Entrantes

	<i>Media Ración</i>	<i>Ración</i>
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	12€	21€
<i>Jamón Ibérico, Lomo Ibérico y Queso</i>		21€
<i>Anchoas del Cantábrico</i>		22€
<i>Taco Frío de Foie con Reducción de PX</i>	13€	22€
<i>Carpaccio de Bacalao</i>		13€
<i>Ensalada de Perdiz Escabechada</i>	7€	13€
<i>Ensalada Templada de Cigalas y salsa Kefir</i>	9€	15€
<i>Revuelto de Carrilleras de Rape y Langostinos</i>		14€
<i>Verduras de Temporada a la Plancha con virutas de jamón</i>		12€
<i>Mollejas de Prádena salteadas</i>	8€	14€
<i>Morros de Cerdo Estofados con Setas</i>	8€	14€
<i>Sopa Castellana</i>		8€
<i>Judiones de la Granja Estofados con su Apaño</i>		11€

Pastas y Arroces

	<i>Media Ración</i>	<i>Ración</i>
<i>Pasta Fresca Salteada con Verduras, Langostinos y crema de Txangurro</i>	8€	12€
<i>Raviolis de Rabo de Buey con Manzana y Foie</i>		16€
<i>Risotto de Hongos con Foie fresco a la sartén</i>		18€
<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 sobre crema de Txangurro</i>		22€
<i>Lomo de Merluza al Azafrán con Almejas y Gulas</i>	13€	22€

Carnes

	<i>Media Ración</i>	<i>Ración</i>
<i>Tacos de Buey a la Parrilla, Poco Hechos Con Ratatouille de Verduras y Frutos Secos</i>		19€
<i>Solomillo de Buey con Foie y Setas confitadas</i>	14€	22€
<i>Chuletón de Buey a la Parrilla (Mínimo 2 Pers.)</i>		48€
<i>Cochinillo Asado “Marca de Garantía”</i>		21€
<i>Cuarto de Cordero Lechal Asado (2 Pers.)</i>		42€

Postres

Postres al Momento

<i>Ponche de Segovia con Biscuit de Turrón</i>	7€
<i>Helado de Leche Merengada con Chocolate Caliente</i>	7€
<i>Sorbetes Caseros de Naranja, Piña y Frutas del Bosque</i>	6€
<i>Helado de Yogurt con Frutas Rojas</i>	6€
<i>Helado de Chocolate Blanco ó de Violetas</i>	6€
<i>Crujiente de Chocolate blanco y negro con Helado de Naranja</i>	7€

Vinos de Postre

(Precio por copas)

D.O. Alicante

<i>Casta Diva 2007</i>	4.50€
<i>Sol de alicante</i>	2.50€

D.O. Navarra

<i>Zubiri 2004</i>	3.00€
--------------------	-------

D.O. Penedes

<i>Vi de Gel colección 2006</i>	5.00€
<i>Gewürztraminer</i>	

D.O. Sherry – Jerez - Xeres

<i>Emilio lusteau</i>	5.00€
-----------------------	-------

Sauternes (Francia)

<i>Chateau Laribotte 2003</i>	6.00€
-------------------------------	-------

Tokaji Aszú (Hungria)

<i>Disznókó 3 Puttonyos 2000</i>	4.00€
----------------------------------	-------

Oporto (Portugal)

<i>Noval Tawny Port</i>	4.00€
-------------------------	-------

(Iva 10% Incluido)

RESERVAS

Restaurante La Cocina de Segovia

HOTEL AR Los Arcos ****

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

E-Mail: reservas@hotellosarcos.com

PASEO DE EZEQUIEL GONZÁLEZ, 26. 40002 **SEGOVIA**

www.hotellosarcos.com