

EL FOGÓN SEFARDÍ – RESTAURANTE

COCINA JUDIA Y SEFARDÍ

 	<i>Milhoja de Berenjena con Cordero al Curry y Verduritas de la Huerta del Puente de la Estrella (Inspirado en Tapa Ganadora Decalles 2007)</i>	7,40
 	<i>Tímbal de Verduras a la Plancha Gratinadas con Queso de Cabra y Salsa de Mostaza</i>	6,90
	<i>Soufflé Sefardí de Almodrote de Berenjena con Gulas Salteadas sobre Salsa Roja (Inspirado Tapa Ganadora De Tapas 2012)</i>	8,70
	<i>Revuelto Mudéjar (Hongos, Bacalao y Almendras Tostadas)</i>	11,00
	<i>Ajoharina de la Sierra del Guadarrama</i>	6,20
		
	<i>Ensalada de Hojas Tiernas, Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas, Aceite de Oliva y Zumo de Limón</i>	12,50
	<i>Ensalada Exótica de Pera, Aguacate, Piñones y Parmesano</i>	13,40
		
 	<i>Suprema de Merluza y Salmón Rellena de Espinacas y Piñones con Emulsión de Albahaca sobre Pasta Bresa (Inspirado Tapa Ganadora Decalles 2014)</i>	16,90
		
 	<i>Tajine de Cordero Lechal a la Miel con Ciruelas Pasas</i>	22,00
	<i>Tímbal de Pavo en Salsa de Vino Dulce con Piña Natural y Gratinado de Muselina (Inspirado Tapa Ganadora Decalles 2013)</i>	14,90
	<i>Pastella de Pollo de Corral 10.0 (Inspirado Tapa Ganadora Decalles 2015)</i>	14,90

 Plato que contiene Alimentos de Segovia  Plato que puede ser elaborado sin gluten.
Avisar a nuestro personal si desean la opción sin gluten

I.V.A. Incluido

EL FOGÓN SEFARDÍ – RESTAURANTE

COCINA SEGOVIANA Y MEDITERRÁNEA

 	<i>Ensalada Mixta</i>	6,50
 	<i>Ensalada de Queso Tierno de Zamora y Monte Enebro del Valle del Tietar a la Plancha con Tomate Pata Negra y aliño de Albahaca</i>	15,80
		
	<i>Sopa Castellana</i>	5,95
 	<i>Judiones de la Granja con todo su Aderezo</i>	8,90
	<i>Pimiento del Piquillo Relleno de Pato y Secreto con Salsa de Ciruelas Rojas (unidad)</i>	2,90
		
	<i>Lubina al Vapor con Salsa de Albariño sobre Cebolla y Boletus</i>	23,50
 	<i>Lomo de Bacalao Superior Sobre Tomate, Puerro y Cebolla Confitados con Crema de Ribeiro (Inspirado en Tapa Ganadora Decalles 2010)</i>	17,20
		
 	<i>Cochinillo Asado</i>	19,90
 	<i>Cordero Asado ¼ (dos personas)</i>	45,00
 	<i>Solomillo de Ibérico con Hongos, Trufas y Pasas al Estilo Enrique IV ..</i>	18,20
 	<i>Solomillo de Choto Albardado con Salsa de Foie y Trufa</i>	23,50
 	<i>Chuletillas de Lechal a la Plancha</i>	19,50

 Plato que contiene Alimentos de Segovia  Plato que puede ser elaborado sin gluten.
Avisar a nuestro personal si desean la opción sin gluten

I.V.A. Incluido