










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>	7,00
 	<i>Timbal de Verduras a la Plancha Gratinadas con Queso de Cabra y Salsa de Mostaza</i>	6,50
	<i>Soufflé Sefardí de Almodrote de Berenjena con Gulas Salteadas sobre Salsa Roja (Inspirado Tapa Ganadora De Tapas 2012)</i>	8,50
	<i>Revuelto Mudéjar (Hongos, Bacalao y Almendras Tostadas)</i>	9,95
	<i>Crema de Gazpacho de Cerezas</i>	5,95







	<i>Ensalada de Hojas Tiernas, Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas, Aceite de Oliva y Zumo de Limón</i>	11,95
	<i>Ensalada Exótica de Pera, Aguacate, Piñones y Parmesano</i>	12,95



 	<i>Suprema de Merluza y Salmón Rellena de Espinacas y Piñones con Emulsión de Albahaca sobre Pasta Bresa (Inspirado Tapa Ganadora Decalles 2014)</i>	16,50
---	---	-------



 	<i>Tajine de Cordero Lechal a la Miel con Ciruelas Pasas</i>	19,90
	<i>Timbal de Pavo en Salsa de Vino Dulce con Piña Natural y Gratinado de Muselina (Inspirado Tapa Ganadora Decalles 2013)</i>	11,90
	<i>Pastella de Pollo de Corral 10.0 (Inspirado Tapa Ganadora Decalles 2015)</i>	12,70



Plato que contiene Alimentos de Segovia



Plato elaborado sin gluten. Apto para Celíacos

I.V.A. Incluido

Suplemento de servicio en terraza y patio exterior: 20% sobre el precio establecido

EL FOGÓN SEFARDÍ – RESTAURANTE

COCINA SEGOVIANA Y MEDITERRÁNEA



Ensalada Mixta 6,50



Ensalada de Queso Tierno de Zamora y Monte Enebro del Valle del Tietar a la Plancha con Tomate Pata Negra y aliño de Albahaca 14,50



Sopa Castellana 5,75



Judiones de la Granja con todo su Aderezo 8,20



Pimiento del Piquillo Relleno de Pato y Secreto con Salsa de Ciruelas Rojas (unidad) 2,60



Lubina al Vapor con Salsa de Albariño sobre Cebolla y Boletus 22,10



Lomo de Bacalao Superior Sobre Tomate, Puerro y Cebolla Confitados con Crema de Ribeiro (Inspirado en Tapa Ganadora Decalles 2010) 16,40



Cochinillo Asado 19,90



Cordero Asado ¼ (dos personas) 39,50



Solomillo de Ibérico con Hongos, Trufas y Pasas al Estilo Enrique IV .. 17,20



Solomillo de Choto Albardado con Salsa de Foie y Trufa 22,50



Chuletillas de Lechal a la Plancha 18,90



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

Suplemento de servicio en terraza y patio exterior: 20% sobre el precio establecido