RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

ENTRADAS

Gazpacho	6,00 €
Ajoblanco con uvas y huevas de salmón	11,00 €
Salmorejo, huevo y virutas de jamón ibérico	11,00 €
Gambas a la plancha	28,00 €
Pimientos del piquillo rellenos de txangurro	21,00 €
Terrina de foie al Casta Diva	26,00 €
Pulpo braseado con ali-oli ligero de frutas, aceite de pimentón y crema de patata	27,00 €
Carpaccio de atún rojo escabechado en frío sobre guacamole y vinagreta de frutos secos	28,00 €
Milhojas de verduras salteadas con piñones y hongo, con galletas de hojaldre y salsa de boletus	21,00 €
Ceviche de calamar, vieira y gambas rojas con aire de su extracto coral	23,00 €
Carpaccio de lubina, carabineros y vinagreta de su coral	28,00 €

ENSALADAS

Ensalada mixta	14,00 €
Ensalada de codornices escabechadas	22,00 €
Ensalada de bonito escabechado	24,00 €
Ensalada de bonito al Coriantro	24,00 €
Ensalada crujiente de cigalas salteadas	29,00 €
De bacalao confitado sobre pimientos asados, tomate albahaca y vinagreta de aceitunas negras	23,00 €
Ensalada de perdiz con virutas de fresas	24,00 €

Precios con I.V.A. incluido

LISTADO DE ALERGENOS

CACAHUETES · ALTRAMUZ · GLUTEN · CRUSTACEOS · MOLUSCOS · HUEVOS · PESCADO · LACTEOS · FRUTOS SECOS · APIO · SULFITOS · SOJA · MOSTAZA · SÉSAMO

Felipe Gómez Garrido - Jefe de cocina / Marta Gómez Garrido - Jefa de comedor / Francisco Javier del Álamo - Sumiller

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

PESCADOS

Chipirones a la plancha con risotto de hongos y aceite de su tinta	25,00 €
Lomos de merluza en salsa verde con almejas y gambas	29,00 €
Bacalao a la Riojana con espinacas fritas	25,00 €
Atún rojo breseado sobre ajoblanco con melaza de naranja	30,00 €
Bacalao confitado sobre tomate a la albahaca, con aceite de pimientos y mouselina de lemongrass	25,00 €
Lubina salvaje al horno	30,00 €

*Existen raciones de pescado congeladas para los alérgicos al anisakis

CARNES

Entrecotte con patatas panadera	29,00 €
Cochinillo asado con patatas confitadas	29,00 €
Carrillada de ternera estofada	24,00 €
Solomillo de choto con foie	32,00 €
Carpaccio de solomillo con queso viejo y ralladura de foie	28,00 €
Magret de pato breseado con piñones y puré de pistachos	26,00 €
Chuletillas de cordero a la plancha con patatas panadera	29,00 €
Chuleta de ternera de Ávila	31,00 €
Cordero asado a la manera tradicional	30,00 €

Precios con I.V.A. incluido

LISTADO DE ALERGENOS

CACAHUETES · ALTRAMUZ · GLUTEN · CRUSTACEOS · MOLUSCOS · HUEVOS · PESCADO · LACTEOS · FRUTOS SECOS · APIO · SULFITOS · SOJA · MOSTAZA · SÉSAMO

Felipe Gómez Garrido - Jefe de cocina / Marta Gómez Garrido - Jefa de comedor / Francisco Javier del Álamo - Sumiller

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

RACIONES

Paté de hígado de ave	14,00 €
Pastel de cabracho	14,00 €
Croquetas	14,00 €
Ensaladilla rusa	14,00 €
Jamón ibérico	29,00 €
Lomo ibérico	25,00 €
Chorizo ibérico	18,00 €
Queso curado	14,00 €

BOCADILLOS

Jamón Serrano	8,00 €
Tortilla	8,00 €
Chorizo	8,00 €
Queso	8,00 €
Pepito de choto	14,00 €
Ración de pan	2,00 €

Consultar precio ingrediente adicional

TORTILLAS

Española	14,00 €
Gambas	14,00 €
Chorizo	11,00 €
Queso	11,00 €
Jamón	11,00 €
Huevos fritos con patatas fritas	10,00 €
Y con chorizo	13,00 €
Y con jamón serrano	13,00 €
Y con bacon	13,00 €
Huevos revueltos	9,00 €
Huevos revueltos con Boletus Edulis	15,00 €
Huevos rotos con jamón	16,00 €
Ración de patatas fritas	8,00 €

SÁNDWICH

De jamón serrano	7,00 €
De jamón de York	6,00 €
De queso	6,00 €
Mixto	6,00 €
Mixto con huevo	7,50 €

Precios con I.V.A. incluido

LISTADO DE ALERGENOS

CACAHUETES · ALTRAMUZ · GLUTEN · CRUSTACEOS · MOLUSCOS · HUEVOS · PESCADO · LACTEOS · FRUTOS SECOS · APIO · SULFITOS · SOJA · MOSTAZA · SÉSAMO

Felipe Gómez Garrido - Jefe de cocina / **Marta Gómez Garrido** - Jefa de comedor / **Francisco Javier del Álamo** - Sumiller

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

POSTRES

Helado de yogurt sobre coulis de mango y geleé de haba tonka	8,50 €
Helado de queso con coulis de frambuesa y araña de caramelo	8,50 €
Raviolis de mango con sopa de chufa y helado de cáscara de limón	9,50 €
Milhojas de manzana con mousse de yogurt, coulis de frambuesa y helado de tomillo sobre crumble de almendra	9,50 €
Torrija de pan a la vainilla con sabayón de verbena limonera y helado de albahaca	9,50 €
Ganache de chocolate sobre galleta de hojaldre con gel de menta y helado de naranja con crumble de almendra	9,50 €
Ponche segoviano	7,00 €
Arroz con leche y helado de canela	7,00 €
Helado variado 3 bolas	6,00 €
Tarta de queso	7,00 €
Zumo de naranja	4,00 €

Precios con I.V.A. incluido

LISTADO DE ALERGENOS

CACAHUETES · ALTRAMUZ · GLUTEN · CRUSTACEOS · MOLUSCOS · HUEVOS · PESCADO · LACTEOS · FRUTOS SECOS · APIO · SULFITOS · SOJA · MOSTAZA · SÉSAMO

Felipe Gómez Garrido - Jefe de cocina / Marta Gómez Garrido - Jefa de comedor / Francisco Javier del Álamo - Sumiller