

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

ENTRADAS

Jamón ibérico 100 % bellota	32,00 €
Lomo ibérico	27,00 €
Gambas a la plancha	30,00 €
Terrina de foie al Casta Diva	28,00 €
Alcachofas rellenas de gambas y foie con mouselina de apio	22,00 €
Lasaña de verduras con crujiente de queso y gel de albahaca	22,00 €
Pimientos del piquillo rellenos de txangurro con salsa purrusalda	22,00 €
Huevos escalfados con mouselina de apio sobre boletus y patatas confitadas	22,00 €
Pulpo breseado con ali-oli ligero de frutas, aceite de pimentón y crema de patata	29,00 €
Crema de queso parmesano con tomate confitado, frutos secos, rúcula y aceite de trufa	18,00 €
Carpaccio de atún rojo escabechado en frío sobre guacamole y melaza de naranja	30,00 €
Raviolis rellenos de gambas, hongos y foie con crema de soja, puré de garbanzos y tomate albahaca	24,00 €



ENSALADAS

De foie	30,00 €
Crujiente de cigalas	31,00 €
De perdiz escabechada con granada	26,00 €
De bacalao confitado sobre pimientos asados, tomate albahaca y vinagreta de aceitunas negras	25,00 €

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

Lubina salvaje al horno	32,00 €
Cogote de merluza a la bilbaína	29,00 €
Bacalao a la Riojana con crujiente de espinacas	28,00 €
Atún rojo breseado sobre ajoblanco con melaza de naranja	32,00 €
Chipirones a la plancha con risotto de hongos y aceite de chipirón	27,00 €
Lomos de merluza en salsa verde con almejas y gambas	32,00 €
Bacalao confitado sobre tomate a la albahaca, con aceite de pimientos y mouselina de lemongrass	28,00 €

*Existen raciones de pescado congeladas para los alérgicos al anisakis.



CARNES

Solomillo de choto con foie	34,00 €
Chuleta de ternera de Ávila	34,00 €
Cordero asado a la manera tradicional	32,00 €
Cochinillo asado con patatas confitadas	31,00 €
Chuletillas de cordero con patatas confitadas	31,00 €
Carpaccio de solomillo con vinagreta de mollejas y queso viejo	30,00 €
Carrillada de ternera estofada con patatas confitadas y garbanzos fritos	26,00 €
Milhojas de rabo de toro estofado con boletus y reineta y patatas confitadas al anís estrellado	28,00 €

CAZA

Magret de pato breseado con pera caramelizada y puré de pistachos	28,00 €
Muslo de pato confitado con salsa de naranja, castañas asadas en almíbar y puré de manzana	25,00 €

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"

POSTRES

Arroz con leche y helado de canela	7,50 €
Helado de yogurt sobre salsa de mango y geleé de haba tonka	9,50 €
Helado de queso con coulis de frambuesa y telaraña de caramelo	9,50 €
Soufflé de avellana con coulis de frambuesa y helado de jengibre	10,50 €
Hojaldre relleno de crema de vainilla con chocolate caliente y helado de café	10,50 €
Soufflé de chocolate con geleé de menta y helado de naranja a la pimienta de Sechuán sobre crumble de almendras	10,50 €
Milhojas de manzana con mousse de yogurt, coulis de frambuesa y helado de tomillo sobre crumble de almendras	10,50 €
Torrija de pan a la vainilla con sabayón de verbena limonera y helado de cáscara de limón	10,50 €
Ganache de chocolate sobre galleta de hojaldre con gel de menta y helado de albahaca sobre crumble de almendras	10,50 €



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