

RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

"Desde 1978 en el corazón de Segovia"

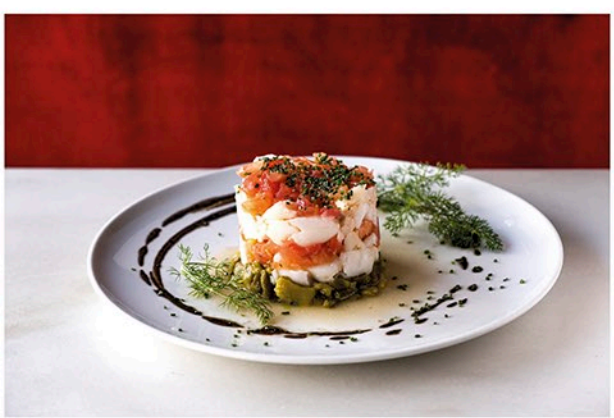
ENTRADAS

Caldo	5,00 €
Crema de cebolla	6,00 €
Gambas a la plancha	28,00 €
Terrina de foie al Casta Diva	26,00 €
Pimientos del piquillo rellenos de txangurro	21,00 €
Alcachofas rellenas de gambas y foie con mouselina de apio	20,00 €
Lasaña de verduras con crujiente de queso y gel de albahaca	20,00 €
Huevos escalfados con boletus, patatas y mouselina de apio	20,00 €
Pulpo breseado 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 melaza de naranja	28,00 €



ENSALADAS

Ensalada mixta	14,00 €
Ensalada de foie	28,00 €
Ensalada de perdiz escabechada con granada	24,00 €
Ensalada crujiente de cigalas salteadas	29,00 €
De bacalao confitado sobre pimientos asados, tomate albahaca y vinagreta de aceitunas negras	23,00 €



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	30,00 €
Bacalao a la Riojana con crujiente de espinacas	26,00 €
Atún rojo breseado sobre ajoblanco con melaza de naranja	30,00 €
Chipirones a la plancha con risotto de hongos y aceite de chipirón	25,00 €
Bacalao confitado sobre tomate a la albahaca, con aceite de pimientos y mouselina de lemongrass	26,00 €
Lomos de merluza en salsa verde con almejas y gambas	30,00 €

*Existen raciones de pescado congeladas para los alérgicos al anisakis





CARNES

Solomillo de choto con foie	32,00 €
Chuleta de ternera de Ávila	32,00 €
Cordero asado a la manera tradicional	30,00 €
Carrillada de ternera estofada	24,00 €
Entrecotte con patatas panadera	29,00 €
Cochinillo asado con patatas confitadas	29,00 €
Chuletillas de lechal con patatas confitadas	29,00 €
Carpaccio de solomillo con vinagreta de mollejas y queso viejo	28,00 €
Magret de pato breseado con pera caramelizada y puré de pistachos	26,00 €
Milhojas de rabo de toro estofado con boletus y reinetas y patatas confitadas al anís estrellado	26,00 €
Muslo de pato con salsa de naranja, castañas asadas en almíbar y puré de manzanas	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"

RACIONES

Paté de hígado de ave	14,00 €
Pastel de cabracho	14,00 €
Croquetas	14,00 €
Ensaladilla rusa	14,00 €
Jamón ibérico 100% bellota	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 patatas y 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

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