

GASTROBAR

EL PALACIO

de Segovia

las croquetas de palacio

Unidad	
Pack de 6	8,00
Pack de 12	16,00
Pack de 24	32,00 (+ 1 botella de vino 40,00)
Pack de 48	64,00 (+ 2 botellas de vino 80,00)

(Vino a escoger entre Ukelele Blanco o Luz Millar tinto)

SABORES

SALADAS:

Espinacas, champiñones y nueces
Pimientos caramelizados y nueces
Cabrales a la sidra
Cecina con queso de cabra
Jamón ibérico
Chorizo, pimiento del padrón y parmesano
Pollo de corral asado
Pollo al curry con coco y sriracha
Carrillera estofada con verdura
Hamburguesa
Oreja
Bacalao con cebollino
Mejillón tigre
Chipirón en su tinta

DULCES:

Stracciatella
Nutella

platos disfrutones

Ensaladilla rusa con bolsa de cortezas crujientes	7,50
Perlas de mozzarella con tomate rosa y pesto de pistacho	7,50
Tabla de quesos artesanos	13,00
Cecina de ciervo de Marugan con aceite AOVE y avellanas	8,00
Anchoas 00 con aceite AOVE	14,00
Jamón ibérico	19,00
Pan cristal crujiente con tomate natural	2,50
Crujientes solomillitos de pollo empanados en maiz con salsa sweet chilli	8,00
Las mollejas de ternera a la zamorana según "Pepín"	14,00
Carrillera de cebón con chocolate blanco y trufa	15,00

IVA 10% incluido

GASTROBAR

EL PALACIO

de Segovia

postres

Arroz con leche con pérdida de chocolate blanco y teja de almendra (2-5-11-13)	5,50
Piña asada con crema de queso, caramelo de naranja y tierra de galleta (1-13)	5,50
Ponche segoviano individual (1-2-5-13)	6,00
Así como Audrey Hepburn tiene su desayuno con diamantes, tú tendrás tu desayuno con helado (1-2-5-11-13)	6,00
Sopa de mango y naranja con helado de yogur de granja y salsa de frutas silvestres (1-13)	5,50
Nuestra tarta templada de queso (1-5-13)	6,00
Surtido de postres (1-2-5-11-13)	16,00

IVA 10% incluido

Alérgenos:

*1. Gluten, 2. Frutos de cáscara, 3. Crustáceos, 4. Apio, 5. Huevos, 6. Mostaza, 7. Pescado, 8. Sésamo,
9. Cacahuets, 10. Sulfitos/Dióxido de azufre, 11. Soja, 12. Altramuces, 13. Lácteos, 14. Moluscos*