

LA TABERNA SEGUNTINA

NUESTRA CARTA

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Iberian Cured Ham of Acorn
Asperges de Navarra

ASADILLO DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON VENTRESCA

Asadillo of peppers of the piquillo with ventresca of tuna
Asadillo des Piments du piquillo avec ventresca d'un Thon

TABLA DE AHUMADOS

Table os Smoked of fish
Table de Fumes de pêchés

SURTIDO DE PRODUCTOS IBÉRICOS

Assorted Iberian Products
Selection de produits Iberiques

QUESO DE OVEJA

Milk of Ewe cheese
Fromage de Brebís

MORTERUELO DE MI PUEBLO

Home made Pâté
Pâté de la Maison

ENSALADA DE LA CASA

Home made Salad
Salade de la Maison

PIMIENTOS DE PIQUILLO CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Peppers of the Piquillo whit Anchovies of the Cantabrian Sea
Des Piments du Piquillo avec Anchoís du Cantabrique

ENSALADA DE VENTRESCA CON PIMIENTOS ASADOS A LA LEÑA

Salad with Tunny Fish and Red Peppers Roasted
Salade avec farcís et Thon

ENSALADA DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS A LA LEÑA

Salad with Codfish and Red Peppers Roasted
Salade avec farcís et Moreu

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CARNE O BACALAO O MARISCO

Red Peppers stuffed whit Meat or Codfish
Piments du Piquillo farcís avec Viande / de Moreu

CARPACCIO DE BUEY AL PARMESANO

Carpaccio of ox to the parmesan one
Carpaccio de Boeuf au parmesano

CARDO AL CABRALES

Thistle whit Cabrales cheese
Cardon avec fromage de Cabrales

MIGAS SEGUNTINAS

Bread crumbs "Seguntina" style
Mie de pan au mode "Seguntina"

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA

Asparagus of Navarra
Asperges de Navarra

REVUELTO DE AJETES, SETAS Y GAMBAS CON HUEVOS DE CORRAL

Scrambled Eggs whit Green Garlic, Shoots and Wild Mushrooms
Brouille d' Aïls, Fraïs et Cepes

SOPAS Y CREMAS

Soups and Creams
Potages et Cremmes

SOPA DE COCIDO

Traditional Soup made from Vegetables and Meat
Soupe Bouillon

SOPA CASTELLANA

Garlic Soup whit Eggs
Soupe d' Aïl avec Oeufs

SOPA DE PESCADO

Chowder
Soupe de Poisson

CREMA DE VERDURAS CON ALMENDRAS

Cream of Vegetable with Almonds
Cremme avec Végétals et Amandes

CREMA DE MARISCO

Cream of Shellfish soup
Cremme du Crustaces

PESCADOS

Fish
Poisson

PULPO A LA GALLEGA

Octopus "Gallega" style
Poulpe au mode "Gallega"

EMPERADOR A LA PLANCHA

Sword fish Grilled
Espadon Grille

BACALAO CON TOMATE

Salted Codfish whit Tomato
Morue avec Tomatoe

GAMBAS A LA PLANCHA O AL AJILLO

Prawns grilled o garlic
Crevettes grille / d'ails

MERLUZA A LA VASCA O A LA PLANCHA

Coal fish "Vasca" style / Grilled
Colín au mode "Vasca" / Grille

SALMÓN AL HORNO

Roast Salmon
Saumon roti au four

AVES

Poultry
Volailles

PERDIZ ESCABECHADA

Partridge in pickle sauce
Escabeche de Perdrix

HUEVOS FRITOS DE CORRAL CON PATATAS

Fried eggs of corral
Des oeufs frits de basse cour

CARNES

Meat
Viandes

CORDERO ASADO

Roast Lamb
Agneau roti au four

CABRITO ASADO

Roasted baby Goat
Chevreau roti au four

PALETILLA DE CABRITO ASADO

Branch roasted baby Goat
Omoplate de Chevreau roti au four

COCHINILLO ASADO

Roasted Suckling pig
Cochon de lait roti au four

PALETILLA DE COCHINILLO ASADO

Branch roasted Suckling pig
Omoplate de Cochon de lait roti au four

CHULETILLAS DE CORDERO A LA BRASA

Grilled Lamb Chops
Cotelettes d'Agneau braisise

CHULETILLAS DE CABRITO A LA BRASA

Grilled baby Goat Chopsç
Cotelettes de Chevreau braisise

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA

Veal sirloin steak
Braised Aloyau de Veau

CHULETÓN DE TERNERA O BUEY A LA BRASA

Grilled rib of Veal
Cote de Veau Braisise

ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA

Rump Veal steak (Grilled)
Entrecotte de Veau grille

LA TABERNA SEGUNTINA

MENU DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

CARDO AL CABRALES

Thistle whit Cabrales cheese
Cardon avec fromage de Cabrales

MORTERUELO DE MI PUEBLO

Home made Pâté
Pâté de la Maison

MIGAS SEGUNTINAS

Bread crumbs "Seguntina" style
Mie de pan au mode "Seguntina"

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO

Red Peppers stuffed whit Codfish
Piments du Piquillo farcis avec de Moreu

PLATO FUERTE

CORDERO O COCHINILLO ASADOS

Roasted Lamb o Suckling pig
Agneau o Cochon de lait roti au four

CABRITO ASADO

Roasted baby Goat
Chevreau roti au four

ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA

Rump Veal steak (Grilled)
Entrecotte de Veau grille

POSTRES CASEROS

Vino tinto Tempranillo Castillo de Benízar
(Mínimo 2 personas)

LA TABERNA SEGUNTINA

MENÚ del DONCEL

ENTRANTE

MIGAS SEGUNTINAS CON UVAS

Bread crumbs "Seguntina" style
Mie de pan au mode "Seguntina"

PLATO FUERTE

CABRITO ASADO A LA LEÑA CON PATATAS A LO POBRE

Roasted baby Goat
Chevreau roti au four

POSTRES CASEROS

Desserts of the house

**VINO TINTO D.O. MANCHA "CASTILLO DE BENÍZAR"
o AGUA MINERAL**

PAN

LA TABERNA SEGUNTINA

MENÚ ESPECIAL

PRIMEROS PLATOS (A elegir entre)

JUDIAS PINTAS DE SIGÜENZA

SOPA CASTELLANA

SOPA DE PESCADO

SOPA DE COCIDO

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON ANCHOAS

ENSALADA DE LA CASA

ESPÁRRAGOS CON MAYONESA

REVUELTO DEL DÍA

CREMA DE VERDURAS CON ALMENDRAS

SEGUNDOS PLATOS (A elegir entre)

CORDERO ASADO A LA LEÑA

COCHINILLO ASADO A LA LEÑA

SALMÓN AL HORNO

PAN Y BEBIDA

o

