

LA TABERNA SEGUNTINA

NUESTRA CARTA

ENTRANTES


JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>Iberian Cured Ham of Acorn</i> <i>Asperges de Navarra</i>	23,00€
SURTIDO DE PRODUCTOS IBÉRICOS <i>Assorted Iberian Products</i> <i>Selection de produits Iberiques</i>	19,75€
QUESO DE OVEJA  <i>Milk of Ewe cheese</i> <i>Fromage de Brebis</i>	15,00€
ENSALADA DE LA CASA CON BONITO DEL NORTE  <i>Home made Salad</i> <i>Salade de la Maison</i>	9,00€
PIMIENTOS DE PIQUILLO CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO  <i>Peppers of the Piquillo whit Anchovies of the Cantabrian Sea</i> <i>Des Piments du Piquillo avec Anchois du Cantabrique</i>	11,00€
ENSALADA DE RULO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA   <i>Salad with Tunny Fish and Red Peppers Roasted</i> <i>Salade avec farcis et Thon</i>	12,00€
ASADILLO DE PIMIENTOS DE PIQUILLO CON VENTRESCA DE BONITO  <i>Roast of peppers with bonito ventresca</i> <i>Poignee de poivrons de piquillo avec ventresche de bonito</i>	12,00
MIGAS SEGUNTINAS CON UVAS Y TROPEZONES DE LA MATANZA <i>Bread crumbs "Seguntina" style</i> <i>Mie de pan au mode "Seguntina"</i>	10,00€
ESPÁRRAGOS DE NAVARRA  <i>Asparagus of Navarra</i> <i>Asperges de Navarra</i>	10,00€
REVUELTO DE AJETES Y SETAS CON HUEVOS DE CORRAL  <i>Scrambled Eggs whit Green Garlic and Wild Mushrooms</i> <i>Brouille d' Ails, Fraís et Cepes</i>	10,50€
REVUELTO DE MORCILLA CON HUEVOS DE CORRAL Y ALMENDRAS	12,00€

LA TABERNA SEGUNTINA

SOPAS Y CREMAS

Soups and Creams

Potages et Cremmes

SOPA DE COCIDO  8,50€
Traditional Soup made from Vegetables and Meat
Soupe Bouillon

SOPA CASTELLANA CON HUEVO DE CORRAL CRUJIENTE DE JAMON   11,00€
Garlic Soup whit Eggs
Soupe d' Ail avec Oeufs

CREMA DE VERDURAS CON ALMENDRAS   8,50€
Cream of Vegetable with Almonds
Cremme avec Végétales et Amandes

CREMA DE MARISCO  11,00€
Cream of Shellfish soup
Cremme du Crustaces

AVES

Poultry

Volailles

PERDIZ ESCABECHADA 21,95€
Partridge in pickle sauce
Escabeche de Perdrix



HUEVOS FRITOS DE CORRAL CON PATATAS  11,00€
Fried eggs of corral
Des oeufs frits de basse cour

PESCADOS

Fish

Poisson

BACALAO A LA SEGUNTINA CON TOMATE   18,50€
Cod a la seguntina with tomatoe
Morue a la prunelle avec tomate

SALMÓN A BAJA TEMPERATURA MARINADO CON CITRICOS Y VERDURITAS   18,00€
Low-temperature marinated salmon with citrus and vegetables
Saumon a basse temperature marine avec agrumes et legumes

LA TABERNA SEGUNTINA

CARNES

Meat
Viandes

CORDERO ASADO Roast Lamb Agneau roti au four	19,50€
CABRITO ASADO Roasted baby Goat Chevreau roti au four	21,00€
PALETILLA DE CABRITO ASADO Branch roasted baby Goat Omoplate de Chevreau roti au four	23,50€
COCHINILLO ASADO Roasted Suckling pig Cochon de lait roti au four	19,50€
PALETILLA DE COCHINILLO ASADO Branch roasted Suckling pig Omoplate de Cochon de lait roti au four	21,50€
CHULETON DE VACUNO MAYOR CURADO A LA BRASA (50 DIAS) Grilled Lamb Chops Cotelettes d'Agneau braisse	42,95€
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA Veal sirloin steak Braised Aloyau de Veau	24,95€
CHULETÓN DE VACUNO MAYOR A LA BRASA Grilled rib of Veal Cote de Veau Braisse	27,00€
ENTRECOT DE VACUNO MAYOR A LA BRASA Rump Veal steak (Grilled) Entrecotte de Veau grille	20,00€
1/4 CABRITO ASADO EN HORNO DE LEÑA 1/4 Roasted Baby Goat 1/4 Chevreau roti au four	45,00€
1/4 COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA 1/4 Roasted Suckling pig 1/4 Cochon de lait roti au four	43,00€

LA TABERNA SEGUNTINA

MENÚ GASTRONÓMICO



PRIMER PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

MIGAS A LA SEGUNTINA CON UVAS 

Bread crumbs "Seguntina" style

Mie de pan au mode "Seguntina"

SOPA CASTELLANA CON HUEVO DE CORRAL  

Garlic Soup whit Eggs

Soupe d' Ail avec Oeuf

PLATO FUERTE

(A ELEGIR ENTRE)

CABRITO ASADO A LA LEÑA CON PATATAS AL TOMILLO

Roasted baby Goat

Chevreau roti au four




ENTRECOTT DE BUEY A LA BRASA CON GUARNICION




Grilled beefsteak

Steak de boeuf grille

POSTRES CASEROS

(A ELEGIR ENTRE)

BORRACHITOS SEGUNTINOS CON MIEL Y CANELA   

TORRIJA A LA SEGUNTINA CON MIEL   

PAN Y BEBIDA

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE 35,50 €



IVA incluido


LA TABERNA SEGUNTINA

MENÚ ESPECIAL DE VERANO


PRIMEROS PLATOS


(A elegir entre)

Salmorejo con picadillo de jamón y huevo duro  



Espárragos gruesos con Mayonesa 


Pisto a la seguntina

Gazpacho con picatostes 

Revuelto de ajetes y setas con huevos de corral 

Ensalada de la casa con Bonito del Norte

Crema templada de verduras con almendras  




Sopa de cocido 


SEGUNDOS PLATOS

(A elegir entre)

Cordero asado a la leña con patatas al tomillo

Cochinillo asado a la leña con patatas al tomillo

Bacalao a la seguntina con tomate   

Lomo de atún marinado a la brasa 

Pan y Postres caseros

Bebidas No Incluidas

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE 29,95 €

IVA incluido



LA TABERNA SEGUNTINA



MENÚ ESPECIAL DE INVIERNO

PRIMEROS PLATOS

(A elegir entre)

JUDIAS PINTAS DE SIGÜENZA CON TROPEZONES DE LA MATANZA


ENSALADA VARIADA CON RULO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA  

SOPA CASTELLANA CON HUEVO DE CORRAL  

SOPA DE COCIDO 

CREMA DE VERDURAS CON ALMENDRAS  

ENSALADA DE LA CASA

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON ANCHOAS 

ESPÁRRAGOS GRUESOS CON MAYONESA 

REVUELTO DE AJETES Y SETAS CON HUEVOS DE CORRAL 

SEGUNDOS PLATOS

(A elegir entre)

CORDERO ASADO A LA LEÑA CON PATATAS AL TOMILLO

COCHINILLO ASADO A LA LEÑA CON PATATAS AL TOMILLO

SALMÓN A BAJA TEMPERATURA MARINADO CON CITRICOS Y VERDURITAS   

BACALAO A LA SEGUNTINA CON TOMATE   

BEBIDAS NO INCLUIDAS

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES 29,95 €

I.V.A. INCLUIDO

LA TABERNA SEGUNTINA

MENÚ DEL DONCEL PARA DOS PERSONAS

ENTRANTES

MIGAS A LA SEGUNTINA CON UVAS 

Bread crumbs "Seguntina" style

Mie de pan au mode "Seguntina"

ENSALADA VERDE DE LA CASA

Home made salad

Salade de la Maison

PLATO FUERTE

(A ELEGIR ENTRE)

CUARTO DE CABRITO ASADO A LA LEÑA PARA DOS PERSONAS

Roasted baby Goat

Chevreau roti au four

CUARTO DE COCHINILLO ASADO A LA LEÑA PARA DOS PERSONAS

Roasted suckling Pig

Cochon de Lait Tori au four

CHULETON DE VACUNO MAYOR A LA BRASA (60 DIAS DE MADURACIÓN)

Grilled Cured beef Chop 60 Days 1Kg

Cotelette bovin roti a la Braisse (60jours) 1Kg

PAN Y POSTRES CASEROS

BEBIDAS NO INCLUIDAS

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE 64,95 €

IVA incluido

Menú para dos personas solamente

LA TABERNA SEGUNTINA

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

RIOJAS

<i>RIOJA DE LA CASA JOVEN</i>	14,00€
<i>RIOJA DE LA CASA CRIANZA</i>	16,00€
<i>SIERRA CANTABRJA SELECCIÓN</i>	15,50€

RIOJAS DE CRIANZA

<i>RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA</i>	21,00€
<i>RAMÓN BILBAO</i>	16,95€
<i>GLORIOSO</i>	17,50€
<i>MARQUES DE VITORIA</i>	17,50€
<i>LUIS CAÑAS</i>	19,75€
<i>IZADI</i>	18,50€
<i>AZPILICUETA ORIGEN</i>	19,50€
<i>VIVANCO</i>	18,50€

RIOJAS DE RESERVA

<i>MARQUES DE VARGAS</i>	27,50€
<i>RAMON BILBAO</i>	21,00€
<i>MONTE REAL RESERVA FAMILIA</i>	21,00€
<i>VIÑA ARDANZA</i>	31,50€
<i>AZPILICUETA</i>	23,00€

RIBERA DEL DUERO ROBLES

<i>PROTOS</i>	17,50€
<i>EMILIO MORO FINCA RESALTO</i>	18,50€
<i>CARMELO RODERO</i>	21,50€
<i>LUCERO DEL ALBA (Bodegas Ramón Bilbao)</i>	17,00€
<i>MELIOR (Bodegas Matarromera)</i>	17,50€
<i>MELIOR 1,5L MAGNUM (Bodegas Matarromera)</i>	31,50€
<i>SEÑORIO DE NAVA</i>	16,50€

RIBERA DEL DUERO CRIANZAS

<i>CRUZ DEL ALBA (Bodegas Ramón Bilbao)</i>	22,50€
<i>TORREMILANOS</i>	21,00€
<i>SEÑORIO DE NAVA</i>	23,50€
<i>PRADO REY</i>	21,00€
<i>TOMAS POSTIGO</i>	37,00€
<i>PAGO DE CARRAOVEJAS</i>	41,50€
<i>CONDE DE SAN CRISTOBAL</i>	27,50€
<i>PROTOS</i>	26,50€
<i>PESQUERA</i>	28,50€

RIBERA DEL DUERO RESERVAS

<i>PESQUERA</i>	41,00€
<i>PROTOS</i>	36,50€
<i>TARSUS</i>	25,00€

LA TABERNA SEGUNTINA

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA LEÓN

MAURO

39,50 €

VINOS D.O. SOMONTANO

ENATE

17,00 €

ENATE CRIANZA

18,50 €

VINOS ROSADOS

PEÑASCAL

14,50 €

SEÑORIO DE SARRIA D.O. NAVARRA

15,50 €

FINCA LA ESTACADA

11,50 €

VINOS BLANCOS

BLANCOS DE RUEDA

CUNE

15,50 €

TARSUS 100% VERDEJO

16,50 €

DE ALBERTO 100% VERDEJO

16,50 €

RAMON BILBAO 100% VERDEJO

16,50 €

BLANCO D.O. SOMONTANO

ENATE GEWÜRZTRAMINER

21,55 €

ALBARIÑOS D.O. RIAS BAISAS

MAR DE FRADES

26,50 €

MARTIN CÓDAX

19,50 €

PAZO DE SAN MAURO

24,00 €

D.O. CAVAS

AGUSTÍ TORELLÓ Gran Reserva Brut Nature

27,50 €

CODORNIU BRUT NATURE

23,00 €

D.O. CHAMPAGNE FRANCÉS

AYALA

38,50 €

OTROS

VINO DE LA CASA

10,00 €

SANGRIA DE LA CASA

12,50 €

SIDRA EL GAITERO RESERVA

13,50 €

CERVEZA MAHOU 1/3

3,50 €

ESTRELLA GALICIA 1/3

3,50 €

ÁGUILA SIN FILTRAR 1/3

3,50 €