



"El Figón de Ismael"

Restaurante Horno de Asar

Todos los precios de nuestra carta llevan el I.V.A incluido al 10%

We have a menu in English, please request it

Especialidades

<i>1/4 de Cordero lechal asado, de la IGP Tierra de sabor (2 personas)</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Ración de Cordero lechal asado 1/2 cuarto, de la IGP Tierra de sabor (1 persona)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Ración de Cochinillo asado de la Marca de garantía (para 1 persona)</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Codornices al estilo de Fresno</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Cabecilla asada</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Chuletillas de lechal</i>	<i>17,00 €</i>
<i>El Chuletón</i>	<i>20,00 €</i>
<i>El Entrecot</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Lomo fresco de la casa</i>	<i>14,00 €</i>

Para picar

<i>Jamón Ibérico de bellota</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Lomo Ibérico</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Chorizo Ibérico</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Queso puro de oveja</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Combinado de Ibéricos y queso</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Combinado de Ibéricos y queso 1/2 ración</i>	<i>14,00 €</i>



Entrantes

Sopa castellana	6,00 €
Sopa de cocido	5,00 €
Judiones de La Granja	8,00 €
Consomé	4,50 €
Espárragos gruesos	11,00 €
Revuelto de ajetes ó trigueros	6,50 €
Chorizo de la olla de matanza	12,00 €
Lomo de la olla de matanza	12,00 €
Morcilla	10,00 €

Ensaladas

Recomendación para acompañar los asados

Ensalada de la huerta (lechuga, tomate y cebolla) (2 personas)	6,50 €
Ensalada de la huerta (lechuga, tomate y cebolla) (individual)	3,50 €
Ensalada mixta	8,50 €

Bebidas y otros

Vino de la casa (Ribera de Duero Joven)	12,00 €
Sangría (Jarra)	15,00 €
Copa de vino de la casa (Tinto o blanco)	3,00 €
Tinto de Verano	4,00 €
Agua mineral sin gas o gaseosa	1,80 €
Agua mineral con gas	2,00 €
Agua mineral Vichy	3,00 €
Cerveza (tercio) o Refrescos	2,50 €
Café, té o infusiones	1,80 €
Pan (por persona)	1,00 €
Pan sin gluten, especial para celíacos (por persona)	1,50 €
Patatas fritas	4,00 €



Postres caseros

<i>Arroz con leche casero</i>	4,50 €
<i>Combinado de postres caseros (como para 4 personas)</i>	22,00 €
<i>Cuajada con miel</i>	4,00 €
<i>El postre del Alcalde</i>	6,50 €
<i>Flan ó Natillas caseras</i>	4,50 €
<i>Fresas con nata (en temporada)</i>	4,50 €
<i>Fruta del tiempo</i>	3,50 €
<i>Mouse de chocolate ó limón</i>	4,50 €
<i>Nata con nueces</i>	4,50 €
<i>Ponche segoviano</i>	5,00 €
<i>Queso con membrillo</i>	4,50 €
<i>Tarta de manzana</i>	4,50 €
<i>Tarta de queso casera</i>	4,50 €
<i>Tocinillo de cielo con nata</i>	4,50 €
<i>Trufas</i>	4,50 €
<i>Zumo de naranja</i>	3,50 €

Helados

<i>Bomboncitos ó trufas heladas</i>	4,00 €
<i>Bombón helado o cornete</i>	3,00 €
<i>Coco helado</i>	4,00 €
<i>Copa de Helado</i>	4,00 €
<i>Copa Limonchelo</i>	5,00 €
<i>Crema catalana</i>	4,00 €
<i>Sorbete al cava</i>	5,00 €
<i>Sorbetes de limón, frambuesa ó mandarina</i>	4,00 €



Menú Cordero Asado (Típico de Sepúlveda)

Ración de Cordero lechal asado en horno de leña (1/2 cuarto por persona)

*Ensalada, Pan y Postre
(No incluye bebida ni café)*

Precio por persona IVA incluido: 26,75 €

Menú Cochinitillo Asado

Ración de Cochinitillo asado de la Marca de garantía (para 1 persona)

*Ensalada, Pan y Postre
(No incluye bebida ni café)*

Precio por persona IVA incluido: 28,75 €

Menú Gastronómico (2 personas)

*Morcilla o Chorizo de la olla o Judiones para compartir
Cordero lechal asado en horno de leña (1 cuarto para cada 2 personas)
Ensalada, Pan, 1 botella de Vino Joven con Roble de la Ribera del Duero, Postre
Café e infusiones y Orujos*

Precio por persona IVA incluido: 38,00 €

Precio para 2 personas IVA incluido: 76,00 €