

Postres artesanos y caseros

- Brownie de chocolate con helado de vainilla 7.50 €
- Ponche Segoviano con helado de nata 8 €
- Torrija San Clemente sobre toffee de caramelo 8 €
- Tarta de queso cremosa 8.50 €
- Nuestra tarta de chocolate blanco con helado de pistachos 8.50 €
- Tiramisú "Acueducto" de cítricos 7.50 €
- Fresón y crema de chocolate blanco 7.50 €
- Copa de helado variado (3 bolas) 6.50 €
- Sorbetes variados (limón, mango y mandarina) 6.50 €

EL SECRETO DE
San Clemente



DELICIOSOS
INGREDIENTES

ALÉRGENOS



Menú Cochinillo

PRIMER PLATO

Judiones de La Granja
Sopa Castellana con huevo escalfado
Ensalada San Clemente

SEGUNDO PLATO

Cochinillo asado

POSTRE

Ponche Segoviano

(Cambios consultar)

Vino o cerveza, agua, pan
y café o infusión incluido

38 €

IVA incluido

Avda. del Acueducto, 14 - Segovia

T. 921 460 557

reservas@elsecretodesanclemente.com

elsecretodesanclemente.com

EL SECRETO DE

San Clemente



DELICIOSOS
INGREDIENTES

*El cariño
es el principal
ingrediente
de nuestro
restaurante*

Nuestros entrantes. "Compartir es vivir"

- Dúo de tomates de la huerta segoviana (rosa y azul), aceite de oliva, escamas de sal y Microbrotes 14.50 €
- Ensalada de pollo confitado, manzana, cebolla caramelizada, huevo duro, parmesano, bacon crujiente y mahonesa de miel y mostaza 18 €
- Ensalada templada de gulas, langostinos, tomatitos y cebolla caramelizada 19 €
- Nuestra ensaladilla San Clemente. Patata, atún, huevo, zanahoria, gambas y mahonesa de kimchy 16.50 €
- Croquetas caseras San Clemente de jamón de bellota 15 €
- Surtido de croquetas San Clemente (jamón de bellota, queso cabrales y bacalao y piquillos) 16 €
- Rabas a la Andaluza 19 €
- Huevos San Clemente. (Boletus, foie, cebolla caramelizada) 19 €
- Huevos San Clemente con jamón ibérico 19 €
- Huevos San Clemente con morcilla 19 €
- Huevos San Clemente con gambón al ajillo 19 €
- Huevos fritos camperos y patatas fritas 10.50 €
- Nuestros huevos fritos ecológicos, lomo adobado, chorizo de la olla y patatas fritas. 16.50 €
- Huevo de oca "Pinaroca" con torreznos y patatas confitadas. (En temporada) 19.50 €
- Verduras en tempura con salsa Teriyaki 18 €
- Trío de alcachofas confitadas en AOVE con velo de jamón ibérico 21 €
- Zamburiñas a la plancha, ajada de pimentón y crujiente de ajos 21 €
- Patatas bravas y rancheras 12 €

Zona Entrepanes

- Hamburguesa San Clemente (carne de ternera, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bacon y queso) 17 €
- Hamburguesa crujiente de pollo corn flakes (burguer de pollo crujiente, lechuga, tomate y mahonesa de mostaza y miel) 16.50 €
- Hamburguesa de txuletón madurado (queso curado segoviano, brotes tiernos y salsa de beicon ahumado) 21 €
- Hamburguesa especial San Clemente (carne de ternera, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, huevo a la plancha, bacon y salsa ahumada) 18.50 €
- Club sandwich San Clemente (jamón cocido, queso, pollo plancha, beicon, lechuga, tomate y huevo a la plancha) 17.50 €

De cuchara "Guisazos"

- Sopa castellana San Clemente con huevo poché 9 €
- Judiones de La Granja con sus acompañamientos 14 €
- Crema de temporada 11.50 €

Nuestros huevos de gallina y de oca son de:



PINAROCA

Nuestras carnes. "Platos contundentes"

- Entrecot de ternera a la plancha (400 gr) 24.50 €
- Solomillo de ternera especial 28.50 €
- Cochinillo asado a modo tradicional 28 €
- Carrillera de ternera guisada a nuestro estilo sobre cremoso de patatas 26 €
- Magret de pato marinado en especias, crema de manzana y reducción de Pedro Ximénez 19.50 €
- Nuestro steak tartar aliñado, crujiente de pan y chips de verduras 23 €
- Cuarto de cordero lechal asado a nuestro estilo con ensalada y patatas. Para dos personas 57 €

Los pescados de San Clemente

- Suprema de merluza de Cedeiro a la romana y ensalada de primeros brotes 22 €
- Bacalao confitado, ajo blanco de almendras y panceta ahumada 21.50 €
- 1/2 Pulpito braseado (350 gr), patatas babys, pimentón y AOVE 28 €
- Lomo de salmón a la plancha y salteado de verduras crunch 19.50 €

