



EL JEFE DE COCINA RECOMIENDA

-  **Revuelto de ajetes**
boletus y patatas paja  **12,50€**
- Huevos estrellados**
con perla de trufa negra   **13,50€**
- Mollejas con boletus**
en salsa de oporto y foie   **17,90€**
- Bacalao ahumado**
con guacamole   **18,20€**



Sin carne o pescado, puede contener leche, derivados lácteos y/o huevos

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES
 GLUTEN  HUEVO  PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE
 MOSTAZA  SULFITOS *puede contener trazas de

Todos los precios incluyen 10% de IVA

Carta actualizada el 15 de mayo de 2021

EL MENÚ DEL ASADOR

Cordero lechal asado 
en horno de leña (o cochinillo)

Ensalada de la huerta
(tomate, lechuga y cebolla) 

Copa de vino, pan y café
(disponemos de pan para celiacos)

35,00€/persona

EL MENÚ DE LA ALDEGÜELA

Cebolla frita en aros  *  * 

Degustación de judiones 

Cordero lechal asado 
en horno de leña (o cochinillo)

Ensalada de la huerta
(tomate, lechuga y cebolla) 

Postre a elegir de la carta
Copa de vino y pan
(disponemos de pan para celiacos)

44,00€/persona

LAS ENTRADAS DE SIEMPRE

*El Rancho le ofrece los platos más tradicionales de esta casa y de la cocina castellana,
son grandes y buenos platos para el centro de la mesa*

 Cebolla frita en aros  *  * 

 Pimientos rojos asados en el horno de leña 

Morros con setas 

Croquetas del chef   

Morcilla de Cantimpalos a los dos purés  * 

Picadillo casero con halo de huevo 

Medias Raciones

7,10€ 10,80€

7,10€ 10,80€

7,10€ 10,80€

7,10€ 10,80€

7,10€ 10,80€

7,10€ 10,80€

MAS PLATOS PARA COMPARTIR

Raciones abundantes para compartir entre amigos y para abrir boca antes del plato fuerte

Judiones de Caballar 

 Queso de oveja "D.O Zamora"  * 

Salteado de un montón de setas con jamón ibérico 

Migas del pastor con sus huevos  

Medias Raciones

10,80€

8,70€ 14,20€

8,70€ 14,20€

7,10€ 10,80€

LAS VERDURAS

Directamente de las huertas segovianas a su mesa, siempre frescas

 Verduras de temporada a la plancha 

(setas, zanahoria, calabacín, berenjena, trigueros, coliflor, brócoli, judías verdes, tomate cherry y puerro)

Medias Raciones

13,90€

CREMAS Y SOPAS

Ligeras y de buena entrada

Caldo de cocido 

Sopa castellana con jamón y huevo  

6,30€

7,20€

EN EL HORNO DE ASAR (por encargo)

Asados al horno de leña de encina, sin más añadido que el agua y la sal, el plato típico de la casa y de la región

El cuarto de cordero lechal (para dos personas) 

49,90€

Cochinillo asado (ración) 

24,00€

DE NUESTRA PARRILLA

Las sabrosas carnes preparadas al amor de las brasas

Secreto de ibérico		19,90€
Chuletillas de cordero		23,00€
Solomillo a la parrilla con patatas panaderas		23,50€
El entrecot de vaca vieja 500gr (30 días de maduración)		24,50€

LAS RICAS ENSALADAS DEL RANCHO

Platos grandes para acompañar cualquier plato de la carta del Rancho

	Medias Raciones	
 Ensalada de lechugas, tomates y cebollas	4,70€	8,00€
 Ensalada sólo verde	5,80€	9,30€
Ensalada de queso de cabra, salmón, nueces y naranja con vinagreta de miel	    	14,90€

LOS HUEVOS

Son los platillos preparados con los huevos de la gallina feliz tan famosa en Torrecaballeros

	Medias Raciones	
Revuelto con morcilla y patatas paja	7,30€	11,50€
Revuelto de bacalao y patatas paja	7,30€	11,50€
 Revuelto de ajetes, boletus y patatas paja		12,50€

LAS PATATAS

Las patatas que acompañan cualquier plato y que por si solas son un manjar

	Medias Raciones	
 Patatas a lo pobre	5,20€	8,30€

LOS CARPACHOS

Finísimas láminas de carne con delicioso aceite de trufa

Carpacho de buey (con parmesano)		20,80€
----------------------------------	---	--------

LOS PESCADOS

Pescados recién traídos del mar y cocinados al más puro estilo castellano

Todos los ahumados y escabechados han sido congelados previamente

Salmón ahumado en El Rancho		18,20€
Merluza en salsa verde con langostinos	  	23,20€
Lomo de bacalao al alioli de ajo tostado	 	24,20€

LAS CARNES

Otras carnes para todos los gustos

Rabo de toro con parmentier de patata	 	19,90€
Brocheta de solomillo marinada con salsa de mostaza y beicon	 	22,00€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

(Menú de niños. Contiene gluten, si desea un menú sin gluten solicítelo al camarero)

Pasta a la boloñesa 🌿 🍷 🍷

7,50€

Escalope de pollo con patatas fritas 🌿 🍷 🍷

10,00€

Helado infantil 🍦

3,80€

Menú infantil completo (pasta, escalope y helado) 18,00€



NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

Vinos que maridan a la perfección con nuestra carta

TINTOS (Clasificados por DOP y ordenados tiempo de crianza, de menor a mayor)

VC VALTIENDAS Vinos de Segovia

Cuvée Joana (2016) B Vagal 🍷 Tempranillo CR 9 meses

16,00€

DO TORO

Almirez (2017) B Teso La Monja 🍷 Tinta de Toro CR 14 meses

29,00€

VT CASTILLA Y LEON

El Médico (2013) B Leyenda del Páramo 🍷 Prieto Picudo CR 9 meses

23,00€

El Músico (2014) B Leyenda del Páramo 🍷 Prieto Picudo CR 12 meses.

29,00€

DO JUMILLA

Casa de la Ermita Idílico (2010) B Casa de la Ermita 🍷 Petit Verdot/Monastell CR 13 meses

20,00€

DO RIBERA DEL DUERO

Viña Mayor Roble (2019) B Viña Mayor 🍷 Tempranillo CR 3 meses VINO DE LA CASA

12,50€

Protos Roble (2019) B Protos 🍷 Tempranillo CR 6 meses

16,00€

Carmelo Rodero 9 meses (2019) B Rodero 🍷 Tempranillo CR 9 meses

18,00€

Pago de Carraovejas (2018) B Pago de Carraovejas 🍷 Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Merlot CR 12 meses

40,00€

Tomás Postigo (2018) B Tomas Postigo 🍷 Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Merlot/Malbec CR 12 meses

37,00€

Viña Pedrosa Crianza (2015) B. Viña Pedrosa 🍷 Tempranillo CR 18 meses

33,00€

DOCa RIOJA

Viña Eguía Crianza (2018) B Eguía 🍷 Tempranillo CR 12 meses VINO DE LA CASA

12,50€

Baigorri Crianza (2016) B Baigorri 🍷 Tempranillo/Garnacha/Otras CR 14 meses

18,00€

Sierra Cantabria Crianza (2015) B Sierra Cantabria 🍷 Tempranillo CR 14 meses

16,00€

Predicador (2017) B Contador 🍷 Tempranillo/Garnacha/Graciano/Mazuelo CR 16 meses ***PRECIO ESPECIAL***

25,00€

Remelluri Reserva (2010) B La Granja de Remelluri 🍷 Tempranillo/Garnacha/Graciano CR 17 meses

30,00€

Marqués de Vargas Reserva (2014) B Marqués de Vargas 🍷 Tempranillo/Mazuelo/Garnacha CR 18 meses

25,00€

Viña Alberdi Crianza (2011) B La Rioja Alta 🍷 Tempranillo CR 24 meses

22,00€

DOCa Priorato

Camins del Priorat (2016) B A. Palacios 🍷 Garnacha/Cariñena/C. Sauvignon/Syrah/Merlot CR 4-6 meses

28,00€

BLANCOS (Clasificados por DOP y ordenados alfabéticamente)

DO RUEDA

921 (2017) FPT 🍷 Verdejo

14,00€

Robert Vedel Cepas Viejas (2018) B Herrero 🍷 Verdejo

17,00€

DO RIAS BAIXAS

Mar de Frades (2018) B Mar de Frades 🍷 Albariño

24,00€

VT CASTILLA Y LEON

Belondrade Quinta Apolonia (2019) B Belondrade 🍷 Verdejo

22,00€

ROSADOS (Clasificados por DOP y ordenados alfabéticamente)

DO NAVARRA

Gran Feudo (2018) B Gran Feudo Grupo Chivite 🍷 Garnacha/Tempranillo/Merlot

12,50€