



Restaurante de un solito tenedor, en la plaza más bonita de la ciudad.



EL NARIZOTAS

RESTAURANTE

Esta es la verdadera historia de la Taberna de Gales, también llamada del Narizotas

Dicen, y bien pudo ser, que este lugar, donde vuestas mercedes se encuentran, fue fundado por un tal Edgentor Driscol, galés de la misma Gales, que vino a Segovia acompañado de Catalina de Lancaster, que a su vez acudió a estas tierras para casar con nuestro señor Enrique III, por allá del 1392.

Pero esto es una vieja historia que, como digo, bien pudo ser. Lo más cierto es la reinauguración de la casa, que tuvo lugar hacia 1902, a expensas de Don Doroteo Pérez Driscol, descendiente de aquel galés, familia de grandes narices, cuyo retrato pende en el comedor principal, quien, a su regreso de Cuba, donde hubo ido para lo de la guerra, reabrió esta casa de comidas, ofreciendo ricos caldos y buenos estofados.













Desde entonces aquí estamos para servir a Dios y a usted.

EL JEFE DE COCINA RECOMIENDA

Cebolla frita del Narizotas 🍷	10€
Crema parmentier con boletus 🍷	12€
Huevos rotos de la Granja Pradejones 🍷	14€
Bacalao confitado con ajo negro 🍷 🍷	22€
Magret de pato con manzana caramelizada SO ₂ 🍷	22€
Toro sentado 🍷 🍷 SO ₂	24€
Rabo de toro con salsa de queso y arena de brownie	

EL NARIZOTAS RECOMIENDA

PICAR POR NARICES

	Media Ración	Ración
Croquetas al capricho del Chef  <small>(los ingredientes pueden variar y los alérgenos también, si tiene una intolerancia mejor consultar)</small>	8€	12€
Cebolla frita del Narizotas 		10€
Tacos barbacoa coreana 	12€	18€
Calamar de potera (350gr) 		26€
Huevos rotos de la Granja Pradejones 		14€
Encuentro de dos morcillas (Segovia y Burgos) 		12€
Buñuelos de bacalao  		14€
Ensaladilla rusa con langostinos  		15€
Albondigas de merluza  		16€















CON CUCHARA

Crema parmentier con boletus		12€
Callos con garbanzos 		14€
Judiones de la Granja 		18€
Sopa Castellana 		12€





LAS VERDURAS Y ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra, granada, pistachos con reducción de vino  		12€
Tartar vegetal con helado de jengibre  		14€
Ensalada de tomate corazón de buey  		16€
Las alcachofas 		12€


















PARA COMER CARNE

Steak tartar de buey  		24€
Milanesa con sus patatas fritas 		20€
Magret de pato con manzana caramelizada  		22€
La famosa hamburguesa de vacuno con todo     		20€
Cochinillo asado en horno de leña		26€
Toro sentado   		24€
Rabo de toro con salsa de queso y arena de brownie		
Chuleton de nuestra tierra a la brasa 		58€/kg

AL RECIÉN PESCADO

Bacalao confitado con crema de ajo negro   		22€
Rape a la andaluza con sus salsas   		26€
Tataki de atún con demiglace de ave y salsa huancaína  		22€

LOS DULCES, DULCES

Brownie de chocolate con sopa de frutos rojos y helado de vainilla    		7€
Mousse de chocolate con leche y cacahuete frito a la miel     		7€
Tarta de queso Narizotas   		7€
Ponche Segoviano     		7€

LOS MENÚS DEL NARIZOTAS

EL GUISO DEL DÍA

<i>lunes</i>	Lentejas con su compango	12€
<i>martes</i>	Cocido como los de antes	22€
<i>miércoles</i>	Patatas a la importancia	12€
<i>jueves</i>	Marmitako	16€
<i>viernes</i>	Arroz meloso del señorito	18€

LA MANO DERECHA EL MENÚ DEGUSTACIÓN

Se sirve a mesa completa

Empezamos con cebolla frita 🌿

Primera vuelta

Crema parmantier con boletus 🍷

segunda vuelta

Bacalao confitado al ajo negro 🍷

Tercera vuelta

Carrillera de cerdo al moscatel

Rabo de toro con salsa de queso y arena de brownie

Final y postre

Brownie de chocolate



Agua, pan, vino y café

39€

LA MANO IZQUIERDA LA DE DÉJESE LLEVAR Y LA COCINA LE DARÁ BIEN DE COMER

Se sirve a mesa completa

Empezamos con aperitivo sorpresa

Primera vuelta

Sigue la sorpresa

Segunda vuelta

Un rico pescado

Tercera vuelta

Una carne bien cocinada

Final y postre

Prepárese para un rico postre

Un buen vino

Pan, agua y café

45€

EL MENU DE SEGOVIA

Judiones de la Granja 🌿

Cochinillo asado en horno de leña
con ensalada de la huerta

Ponche Segoviano 🍷 🌿 🍷 🍷

Un buen vino

Pan, agua y café

42€

El menú de niños: Pasta con tomate,
lomo empanado con patatas fritas
y helado infantil **12€**

EL IMPORTANTE PAN Y VINO CON EL QUE SE ANDA EL CAMINO

Hemos elegido para usted los panes más ricos de la región

	Copa	Botella		Copa	Botella
TINTO DE VALTIENDAS (SEGOVIA)			ROSADO		
Cuve Joanna	4€	24€	Fariña (DO Toro)	2,70€	16€
Ardalejos		32€	Malvanegra (DO Cigales)	2,70€	16€
			Torres de Casta		16€
TINTO DE LA RIBERA DEL DUERO			BLANCO DE RUEDA		
Veintisiete	3€	18€	Erre	3€	18€
Valdrinal Entrega (Segovia)	3,40€	20€	Shaya	3,40€	20€
Valdrinal Tradición		24€	Saya Habis		32€
Valdrinal 24		34€	921	3,40€	20€
Carmelo Rodero CR		32€			
Carmelo Rodero Valtareña		57€	BLANCO DE OTRAS ZONAS		
Finca Resalso		20€	La Jota de Toro (Verdejo DO Toro)		22€
Emilio Moro		32€	Mara Martín (Godello DO Montereí)	3,40€	20€
Malleolus		39€	Marieta (Albariño DO Rias Baixas)	3,40€	20€
Viña Sastre Roble	3,40€	20€	Polvorete (Godello DO Bierzo)	3,40€	20€
Viña Sastre CR		28€	Paco y Lola (Albariño DO Rias Baixas)	3,40€	20€
Valdehermoso	3€	18€	Envidia Cochina (Albariño DO Rias Baixas)		32€
Sitio de Valdehermoso		20€	Godeval Godello (Valdehorrás)		25€
Cruz de Alba		32€	Gorka Izaguirre (Bizkaia)		20€
Fuente Enebro Joven		24€	Eido da Forte (Rias Baixas)		21€
TINTO DE LA RIOJA			Américo Joven Verdejo (Toro)	3€	20€
Luis Gurpegui (Primi) CR	3€	18€	Fuente Enebro Alvillo Mayor (Ribera del Duero)		22€
Pierola CR	3,40€	20€	Honeymoon (Penedés)		20€
Ramón Bilbao Edición Limitada		26€	CAVAS, ESPUMOSOS Y CHAMPANES		
Sierra de Cantabria Colección Privada		43€	Recaredo Terrers Brut Nature (Cava)		35€
El Abuelo Pedro		34€	Louis Perdier (Champán)		18€
TINTO DE OTRAS ZONAS			GENEROSOS		
Pajaro Rojo (DO Bierzo)	2,70€	16€	Fino marismeño		24€
Cuatro Pasos (DO Bierzo)	3€	18€	Amontillado NPV		30€
Américo (DO Toro)	2,90€	17€	Palo Cortado Regente		32€
Américo CR (DO Toro)		22€	Oloroso Don José		32€
Dehesa del Carrizal Syrah (VT Toledo)		24€	Iberia Cream		32€
Dehesa del Carrizal Cabernet S. (VT Toledo)		24€			
Salmoral Garnacha Barrica (VT Tierra de Castilla)		30€			
Colegiata (Toro)		16€			

 **APIO**
 **SÉSAMO**
 **CACAHUETE**
 **FRUTOS CON CÁSCARA**
 **ALTRAMUCES**
 **SOJA**
 **GLUTEN**
 **HUEVO**
 **PESCADO**
 **MOLUSCOS**
 **CRUSTÁCEOS**
 **LECHE**
 **MOSTAZA**
SO₂
 **SULFITOS**

Los alérgenos indicados en carta son orientativos, para mayor seguridad consulten con su camarero
 REGLAMENTO (EU) 1169/2011