



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 vuestras 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

Huevos rotos de la Granja Pradejones 🍳	14,00€
Patatas a la importancia rellenas de jamón ibérico 🌾 🍳	14,00€
Tortilla de patata con callos o sin 🌾 🍳	12,00€
Pochas a la navarra 🌾 🍳	10,00€
Tosta de ahumados con sus cosas 🐟	18,00€
Dorada a la sal 🐟	20,00€

COMPARTIR POR NARICES

La ensaladilla rusa, con perdón 🍷 SO ₂	8,50€
La cebolla frita del Narizotas 🌿	10,00€
Las migas del pastor con chorizo y dos huevos 🌿 🍷	12,00€
Las croquetas como las del Rancho 🌿 🍷 🥛	12,00€
Tortilla de patata con callos o sin 🌿 🍷	12,00€
Pimientos rojos asados con bonito del norte 🐟	12,50€
Las gildas de Euskadi con doble anchoa (5uds.) 🐟 SO ₂	14,00€
Rabas del Cantábrico 🌿 🐟 🐟	15,00€

LAS VERDURAS Y ENSALADAS

Ensalada de tomate, rúcola y mozzarella 🥛 SO ₂	8,00€
Ajo blanco 🌿 🍷	8,00€
Ensalada griega con queso feta y aceitunas negras 🥛 SO ₂	12,00€
Ensalada de pollo de corral escabechado 🐔 🥛 🧂 SO ₂	12,00€

LOS HUEVOS

Revuelto de bacalao con patatas paja 🍷	14,00€
Huevos rotos de la Granja Pradejones 🍷	14,00€
Revuelto de morcilla con patatas paja 🍷	14,00€

















LOS GUIOSOS

Sopa castellana 🌿 🍷	8,00€
Pochas a la navarra 🌿 🍷	10,00€
Judiones de La Granja 🌿 🍷	12,00€
Patatas a la importancia rellenas de jamón ibérico 🌿 🍷	14,00€

🔪 APIO 🌿 SÉSAMO 🥜 CACAHUETE 🍌 FRUTOS CON CÁSCARA 🍄 ALTRAMUCES 🐛 SOJA 🌿 GLUTEN
🍷 HUEVO 🐟 PESCADO 🦪 MOLUSCOS 🦀 CRUSTÁCEOS 🥛 LECHE 🧂 MOSTAZA SO₂ SULFITOS

Para mayor seguridad sobre los alérgenos de cada plato consulten con su camarero. El Narizotas no puede garantizar que no exista contaminación cruzada. REGLAMENTO (EU) 1169/2011

PARA COMER CARNE

La hamburguesa de vaca       SO ₂	15,00€
Secreto de ibérico        LIBRE  ALÉRGENOS	16,00€
Cochinillo asado en horno de leña        LIBRE  ALÉRGENOS	23,00€
Entrecot de vaca (500gr)        LIBRE  ALÉRGENOS	28,00€

AL RECIÉN PESCADO

Escabeche de bonito  SO ₂	12,00€
Soldaditos de Pavía  	14,00€
Dorada a la sal 	16,00€
Tosta de ahumados con sus cosas 	18,00€



















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
35€

Y PARA LOS NIÑOS

Pasta con tomate
Lomo empanado
con patatas fritas
Helado infantil
12€

LOS DULCES, DULCES

El coronel sorbete de limón, vodka y cava   SO ₂	6,00€
Mousse de limón   	6,00€
Brownie con helado y salsa de chocolate   * 	7,00€
Tarta de queso con dulce de arándanos  	7,00€
Torrija con helado de piñones    	7,00€
Ponche Segoviano    	7,00€

 **APIO**  **SÉSAMO**  **CACAHUETE**  **FRUTOS CON CÁSCARA**  **ALTRAMUCES**  **SOJA**  **GLUTEN**
 **HUEVO**  **PESCADO**  **MOLUSCOS**  **CRUSTÁCEOS**  **LECHE**  **MOSTAZA** **SO₂** **SULFITOS**
Para mayor seguridad sobre los alérgenos de cada plato consulten con su camarero. El Narizotas no puede garantizar que no exista contaminación cruzada. REGLAMENTO (EU) 1169/2011

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
TINTOS		
Rioja Viña Eguía CR 2019 (tempranillo 12 meses)	3,00€	18,00€
Ribera del Duero Traslascuestas roble 2020 (tinta fina 6m)	3,20€	20,00€
Ribera del Duero Sitio de Valdehermoso 2021(tinta del país 9m)	3,20€	20,00€
Rioja Ramón Bilbao CR 2019 (tempranillo 14m)	3,20€	20,00€
Ribera del Duero Mogar roble 2019 (tinta del país 6m)	3,20€	20,00€
Ribera del Duero Viña Mayor roble 2021 (tempranillo/c. sauvignon 5m)	3,20€	20,00€
Rioja Ramón Bilbao RV 2016 (tempranillo 20m)		40,00€

BLANCOS

Peñascal Frizzante (verdejo)	2,80€	15,00€
Rueda ERRE de Herrero 2022 (verdejo)	3,00€	18,00€
921 2022 (verdejo)	3,00€	18,00€
Rías Baixas Eido Da Fonte (albariño)	3,00€	18,00€

ROSADOS

Cigales Malvanegra 2021 (tempranillo)	2,80€	15,00€
Catalunya De casta 2021 (cariñena/garnacha tinta)	2,80€	15,00€

CHAMPAGNE

Champagne Louis Pedrier (chardonnay/pinot noir/pinot blanc)	30,00€
---	--------

Café e infusiones 2,00€

Licores 3,50€

Refrescos 3,20€

Aquarius/Nestea 3,50€

Doble de cerveza 3,50€

**Todos los precios incluyen el 10% de IVA
Por el servicio y el pan cobramos 1,90€ por comensal**