

San Antonio El Real.

Nos encontramos situados en parte del Antiguo Monasterio San Antonio El Real, Palacio de Caza de Enrique IV durante el Siglo XV.

Creado en 1455, fue cedido a la congregación de Franciscanos que habitaron en este recinto hasta que Isabel La Católica y el Cabildo Catedralicio se lo ofrecieron a las Hermanas Clarisas de Clausura que estaban ocupando parte de la superficie en la que actualmente se encuentra la Catedral de Segovia.

Fue Declarado Monumento Nacional en 1931 (BIC Bien de Interés Cultural) por la UNESCO y es uno de los grandes Monumentos aún conservados en Segovia.

Restaurante Claustro de San Antonio El Real.

Ponemos a su disposición en las siguientes páginas, unos menús y una amplia carta con entrantes, pescados y carnes, algunos de ellos típicos de Segovia, con un toque renovado de nuestro Chef.

In the following pages we provide you with a great menu with starters, fish and meat, some typical of Segovia, with a touch of our Chef.

Celíacos & Alérgicos.

En nuestra carta encontrará el símbolo  que indica que ese plato no lleva Gluten, o bien ! indicando que algún acompañamiento puede llevarlo pero podemos sustituirlo.

Celiac & Allergic

In our menu you will find the symbol  indicates that this dish has no gluten, or ! indicating that any accompaniment but we can take it replaced.

Además, disponemos de:

- Pan Sin Gluten.
- Pescado Congelado para Alérgicos al Anisakis.

Solo tiene que solicitárnoslo.

We also have:

- Gluten-free bread.
- Frozen Fish Allergy to Anisakis.

Simply ask us.

Tenemos a su disposición esta Carta junto con Cócteles, Menús de Grupos, Carta de Vinos, etc., en nuestra web: www.sanantonioelreal.es.



facebook.es/SanAntonioElReal



@Sar_Segovia

Menú San Antonio El Real.

Opciones de primero a elegir.

Salmorejo con Jamón Ibérico y Huevo Cocido.

Tartar de Aguacate con Langostinos y su Mahonesa. 

Judiones de “La Granja” con sus Sacramentos. 

Milhojas de Verduras y Mozzarella al Pesto. 

Tallarines de Pasta Fresca con Carbonara de Setas.

Tomato Soup With Iberian Ham And Boiled Egg.

Avocado Tartar With Prawns And Mayonnaise

Local Big Beans Soup from “La Granja”.

Vegetables and Mozzarella “Milhojas” with Pesto.

Carbonara Tagliatelle with Mushrooms.

Opciones de segundo a elegir.

Lomo de Atún de Temporada con Patata Asada, Mojo y Polvo de Aceitunas Negras. 

Taco de Bacalao sobre Crema de Puerro y Alioli de Piquillo. 

Pierna de Cordero a la Cerveza Negra. 

Entrecotte de Ternera a la Parrilla con Patatas. 

Cochinillo Asado al Estilo Tradicional de Segovia. 

Tuna with Roasted Potatoes, Mojo and Black Olives powder

Cod with Leek Cream and Ali-oli Piquillo.

Lamb Leg to the Black Beer.

Grilled Beef Entrecotte with Potatoes.

Traditional Roast Suckling Pig.

Postre ó Café a elegir.

Carpaccio de Piña con Sorbete de Frambuesa. 

Brownie de Avellanas con Helado y Salsa de Chocolate.

Colajet 2.0 – Crema de Limón con Sorbete de Cola y Virutas de Chocolate. 

Biscuit de Mango con su Crunch.

Tarta Artesana “Ponche Segoviano”.

Pineapple Carpaccio with Raspberry Ice Cream

Hazelnuts Brownie with Ice Cream and Chocolate Sauce.

Lemon Cream with Cola Sorbet and Chocolate Shavings.

Mango Biscuit On Crunch

Local Dessert “Ponche Segoviano”.

Bebidas

Copa de Vino y Agua Mineral.

Glass of Wine and Mineral Water.

25 € VAT included.

Precio: 25€ por persona.

IVA incluido. (Máximo 15 personas) Para más personas Consultar.

Menú Express

Válido para Comidas de Lunes a Viernes no Festivos. No Cenas.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Presa Ibérica con Hierbas de Monte a la Piña. ❌!	Lomo de Atún a la Parrilla con Mojo suave. ❌!	Carrilladas Guisadas al Vino Tinto. ❌!	Taco de Bacalao con Crema de Puerros. ❌!	Confit de Pato con Salsa de Ciruelas. ❌!

+ Acompañamiento a Elegir uno:

Patatas Fritas. ❌!	Ensalada Verde. ❌!	Verduritas Salteadas.
--------------------	--------------------	-----------------------

+ Postre a Elegir uno:

Macedonia de Frutas. ❌!	Bola de Helado. (Vainilla, Fresa, Chocolate)	Café.
-------------------------	----------------------------------------------	-------

Incluye Agua, Copa de Vino y Pan.

Precio: 15 €

Menú Degustación.

A mesa completa. (Para todo los comensales. Min. 2 pax.)

Aperitivo de Bienvenida. ❌!

Entrante.

Ensalada de Espinacas Frescas, Pez Espada y Gelée de Naranja. ❌!

Pescado.

Taco de Bacalao sobre Crema de Puerro y Alioli de Piquillo. ❌!

Carne.

Solomillo de Buey con Salsa de Oporto. ❌!

Postre.

Souzzette de Melocotón con Helado de Queso Fresco. ❌!

Bebidas.

Vino Blanco, Vino Tinto. Agua Mineral, Café e Infusiones.

35 € por persona.

Menú Infantil.

Primer Plato: Tallarines con Tomate. ❌!

Segundo Plato: Bistec a la Parrilla con Patatas. ❌!

Postre: Copa de Helado. ❌!

Bebidas: Refresco ó Agua Mineral.

Precio: 15 €

I.V.A. Incluido.

CARTA: Entrantes, Carnes y Pescados. →

TOSTAS:

4 €

Tosta de Queso Brie, Bacon y Orégano.

Grilled Brie Cheese Toast, Bacon and Oregano.

Tosta de Jamón Ibérico con Tumaca.

Iberian Ham Toast with "Tumaca."

Tosta de Anchoas de Cantábrico con Tomate Natural.

Cantabrian Anchovies Toast with Natural Tomato.

Tosta de Foie con Cebolla Caramelizada y PX.

Foie Toast with Caramelized Onion and P.X.

Tosta de Salmón Ahumado con Salsa Tártara.

Smoked Salmon Toast with Tartar Sauce

ENTRANTES:

9 €

Jamón Ibérico de Carbonero el Mayor.

Iberian Local Ham.



Tabla de Quesos Segovianos.

Local Cheese Table.



Paté del Monasterio con Pistachos y Mermelada de Vino Tinto.

Monastery Pâté with Nuts and Red Wine Jam.



Surtido de Croquetas (Jamón, Boletus y Sepia).

Croquettes Variety (Ham, Mushrooms and Squid).

Tartar de Aguacate con Langostinos y su Mahonesa.

Avocado Tartar With Prawns And Mayonnaise.



Ensalada de Queso de Cabra, Nueces y Vinagreta de Tomate.

Salad with Nuts, Goat Cheese and Tomato Vinaigrette.



Ensalada de Espinacas Frescas, Pez Espada y Gelée de Naranja.

Fresh Spinach Salad with Swordfish and Orange Gelée.



Milhojas de Verduras Gratinadas al Pesto.

Vegetables and Mozzarella "Milhojas" with Pesto.



Sartén de Huevos Rotos con Jamón y Patatas Fritas.

Broken Eggs with Ham and Potatoes.



Revuelto de Espárragos Trigueros y Langostinos.

Scramble Eggs with Asparagus and Prawns.



Judiones de "La Granja" con sus Sacramentos.

Local Big Beans Soup from "La Granja".



Salmorejo con Jamón Ibérico y Huevo Cocido.

Tomato Soup With Iberian Ham And Boiled Egg.

Tallarines de Pasta Fresca con Carbonara de Setas.

Carbonara Tagliatelle with Mushrooms.

I.V.A. Incluido

PLATO PRINCIPAL:

- Arroz de Chipirones y Gambas.** 16 € 
Squid and Shrimp Rice.
- Carpaccio de Solomillo de Buey con Lascas de Parmesano.** 16 € 
Ox Meat Carpaccio with sliced Parmesan Cheese.

PESCADOS

- Lomo de Atún de Temporada con Patata Asada, Mojo y Polvo de Aceitunas Negras.** 16 € 
Tuna with Roasted Potatoes, Mojo and Black Olives powder.
- Pulpo a la Parrilla con Patatas Asadas.** 16 € 
Grilled Octopus with Roasted Potatoes.
- Taco de Bacalao Sobre Crema de Puerros y Ali-Oli de Piquillos.** 18 € 
Grilled Cod on a Leek Cream and "Piquillos" Peppers Ali-Oli.
- Rodaballo a la Plancha con Verduritas y Salsa Tártara.** 18 € 
Grilled Turbot Fish With Vegetables & Tártara Sauce.

CARNES

- Pierna de Cordero a la Cerveza Negra.** 16 € 
Lamb Leg to the Black Beer.
- Carrilladas de Ibérico Guisadas al Vino Tinto.** 16 € 
Cooked Pig's Cheek to the Red Wine.
- Presa Ibérica con Hierbas de Monte a la Piña.** 16 € 
Grilled Iberian Pork with Herbs & Pineapple.
- Confit de Pato con Salsa de Ciruelas.** 16 € 
Duck Confit with Plum Sauce and Porto.
- Entrecote de Ternera a la Parrilla con Patatas Fritas.** 16 € 
Grilled Beef Entrecote with Potatoes.
- Cochinillo de Segovia Asado con Ensalada.** 18 € 
Local Roasted Suckling Piglet with Salad.
- Solomillo de Buey a la Parrilla con Salsa de Oporto.** 18 € 
Ox Sirloin with Porto Sauce.

POSTRES ARTESANOS:

5 €

Carpaccio de Piña con Sorbete de Frambuesa.

Pineapple Carpaccio with Raspberry Ice Cream.



Brownie de Chocolate y Avellanas con Helado de Vainilla.

Brownie with Vanilla Ice Cream and Hot Chocolate.

Tarta Artesana "Ponche Segoviano".

Local Dessert "Ponche Segoviano"

Sorbete Helado de Limón al Cava.

Lemon Sherbet with Champaign.



Biscuit de Mango con su Crunch.

Mango Biscuit On Crunch.

Hojaldre de Crema y Nata con Chocolate Caliente.

Puff Pastry Cream Whit Chocolate.

Helado de Turrón de Jijona al Pedro Ximenez.

Nougat Ice cream with Pedro Ximenez.

Colajet 2.0 – Crema de Limón con Sorbete de Cola y Virutas de Chocolate.

Lemon Cream with Cola Sorbet and Chocolate Shavings.



Souzzette de Melocotón con Helado de Queso Fresco.

Peach Souzzette and Cheese Ice Cream.



**Menús para Jubilaciones,
Comuniones, Bodas,
Cumpleaños, Empresas,
Cocteles, Bautizos,
Bodas Plata y Oro, Cursos**
www.sanantonioelreal.es

I.V.A. Incluido