



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

MENÚ EJECUTIVO

ENTRANTES (a elegir uno)

LA PASTA Y EL ARROZ

Saquitos rellenos de pera caramelizada al gorgonzola con pesto
Risotto de setas variadas al vino dulce con cecina crujiente

VERDURAS Y HORTALIZAS

Parrillada de temporada con *degraisé* de trufa

ENSALADAS Y CARPACCIOS

Carpaccio de bacalao ahumado con vinagreta de verduritas frescas y emulsión de siracha

Ensalada chicken grill (mezclum de lechugas, pollo a la plancha, *mix* de setas, naranja, cebolla roja, tierra de aceituna negra y *dressing* francés)

No apto para celíacos
El Vino de nuestra bodega contiene sulfitos



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

PRINCIPALES (a elegir uno)

PESCADOS

Lomo de merluza en salsa verde
Bacalao al pil pil de boletus

CARNE

Entrecote de ternera a la plancha con patatas y padrones

POSTRES (a elegir uno)

Tarta de zanahoria con *frosting* de vainilla
Carpaccio de piña en almíbar de azafrán con tierra de pistachos
Tarta de queso con *coulis* de frutos del bosque
Tarta de manzana con helado de vainilla
Fresas al balsámico con cremoso de yogur y *crumble* de cítricos

Incluye pan y una bebida (agua, o Verdejo de Rueda Flor Innata, o Ribera del Duero Roble Viña Vilano, o Rosado de Cigales Sinfo o Freixenet Blanc de Blancs Semi-Seco)

PVP/PERSONA DE LUNES A LA COMIDA DEL VIERNES: 19,90€ IVA incluido

MENÚ NO DISPONIBLE PARA LA CENA DE LOS VIERNES Y LOS SÁBADOS, DOMINGOS,
VÍSPERA FESTIVOS Y FESTIVOS

No apto para celíacos
El Vino de nuestra bodega contiene sulfitos