



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

entrantes

Jamón ibérico al corte "Beher" con tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra. **17,00€**



Cecina de León con pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen extra. **16,00€**



Queso curado "Pico Melero" acompañado de nueces. **12,50€**



Morcilla de Burgos a la plancha con corona de piquillo caramelizado. **10,50€**

Mollejas flambeadas con boletus y virutas de foie. **17,50€**



Chipirones a la plancha con mahonesa de wasabi. **10,50€**



Pulpo a la brasa con parmentier de patata a la pimienta. **20,00€**



ensaladas

Ensalada de mezclum de lechugas con gamba frita, aceituna y salsa de miel y mostaza. **13,00€**



Ensalada de rúcula, sardina ahumada, tomates cherry y mozzarella. **14,00€**



Precios IVA incluido



No apto para celíacos

elcafedelnorte.es | plaza mayor, 11 Valladolid | reservas 983356602



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

pescados

- Bacalao confitado al pil-pil de boletus con panadera. **18,00€**
- Rodaballo a la plancha con su bilbaína y verduritas. **19,00€**
- Merluza gratinada con ali-oli de piquillos y almejas. **17,00€**
- Merluza al horno con gambitas, aire de jengibre y almejas. **18,00€**



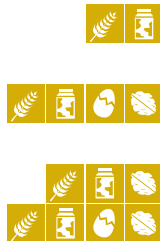
carnes

- Carne a la brasa (1 Kg.). **33,90€**
- Entrecot de ajo (300 gr. aprox.) a la plancha. **17,50€**
- Solomillo de vaca con lingote de foie braseado
y reducción de Px. **19,90€**
- Carpaccio de presa con virutas de foie y aceite trufado. **16,50€**



postres

- Tarta de queso con coulis de frutos del bosque. **5,50€**
- Tarta templada de manzana con quenelle
de helado de chocolate. **5,00€**
- Crema de arroz con leche con quenelle
de helado de vainilla. **4,50€**
- Brownie de chocolate. **5,00€**



Precios IVA incluido



No apto para celíacos