



menú EJECUTIVO



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
Empresa Hostelera" FEHR 2013

ENTRANTES (a elegir uno)

LA PASTA

- Tallarines con chipirones, gambas y ajetes tiernos
- Sacottis rellenos de queso gorgonzola con nueces y nata
- Risotto de puntalette con huevo a 64°



DE CUCHARA

- Guiso del día (de lunes a viernes)



VERDURASY HORTALIZAS

- Setas a la plancha con ajillo y gambas
- Parrillada de verduras de temporada
- Hojaldre relleno de boletus confitado y taquitos de salmón
- Timbal de trigueros con tocineta y crujiente de jamón



TORTILLA

- Tortilla chaflada de bacalao



ENSALADAS

- Ensalada de ahumados (salmón, bacalao y atún) con mezclum de lechugas y tomates cherry
- Ensalada chicken grill (mezclum de lechugas, pollo a la plancha, mix de setas, naranja, cebolla roja, tierra de aceituna negra y dressing francés)
- Ensalada de rúcula, sardina ahumada, tomates cherry y mozzarella



No apto para celíacos



menú EJECUTIVO



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
Empresa Hostelera FEHR 2013

PRINCIPAL (a elegir uno)

PESCADOS

- Bacalao confitado al pil-pil de boletus y verduritas
- Taco de bacalao braseado con su bilbaína
- Suprema de merluza con gambitas, aire de jengibre y su confitura de cherry-chalota
- Merluza gratinada con ali-oli de piquillos
- Atún a la plancha con emulsión de piquillo
- Salmón a la mostaza sobre cama de verduritas



CARNES

- Entrecot de ternera a la plancha con patatas y padrones
- Rabo estofado al vino de la Ribera del Duero con su guarnición
- Codillo asado al vino de Rueda con salteado de orejones y uvas
- Secreto ibérico con crema de manzana, quenelle de queso y chutney de mango
- Pularda al horno con patatas fritas



POSTRES (a elegir uno)

- Crema de arroz con leche
- Tarta de manzana templada con quenelle de helado
- Tarta de queso con coulis de frutos del bosque
- Copa de dos bolas de helado al gusto
- Zumo de naranja natural recién exprimido
- Carpaccio de piña en almíbar de azafrán con tierra de pistacho



Incluye pan y una bebida (agua, o Verdejo de Rueda Flor Innata, o Vino de la Tierra de Castilla y León Vizar Tempranillo, o rosado de Cigales Sinfo o Cava Freixenet Extra)



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