



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
Tallarines con chipirones, gambas y crema de marisco
Risotto de setas variadas al vino dulce con cecina crujiente

DE CUCHARA

Nuestro guiso o estofado del día

VERDURAS Y HORTALIZAS

Setas a la plancha con gambas y ali-oli de ajo negro
Parrillada de temporada con *degraissé* de trufa

HOJALDRE

Hojaldre relleno de puerro y zamburiñas con salsa americana

HUEVOS

Revuelto de setas, gambas y ajetes
Revuelto de morcilla y patata de sartén con pimiento caramelizado

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



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

PRINCIPALES (a elegir uno)

PESCADOS

- Bacalao confitado al pil-pil de boletus con verduritas
- Lomo de merluza asada con compota de cebolla y migas de tinta
- Chipirones encebollados con ali-oli de tinta y pesto
- Atún braseado con salsa de piquillos y cebolla caramelizada
- Salmón al gratén de mostaza con verduritas a la parrilla

CARNES

- Rabo estofado al vino de la Ribera con su guarnición
- Codillo asado al vino de Rueda con salteado de orejones y uvas
- Carrilleras estofadas al vino dulce con puré de patata y zanahoria chafada y crema de ciruelas
- Estofado de añejo en su jugo con setas y salsa al cabrales
- Pluma de ibérico adobada con cebolletas salteadas y salsa *teriyaki*
- Entrecôte* 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
 - Peras al vino tinto con su *coulis* al aroma de canela y 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 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