



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

entrantes

Salmorejo de tomate raff con fresas y perlas de soja. *9,50€.*

Cecina de León con aceite de oliva virgen extra y tostas de pan. *16,50€.*

Carpaccio de solomillo con avellanas, membrillo y parmesano. *14,50€.*

Salteado de langostinos con ajetes, salsa americana y 5 especias. *14,50€.*

Huevos rotos con patata de sartén, jamón ibérico y pimentón de la Vera. *12,50€.*

Chipirones a la plancha sobre cebolla roja confitada y emulsión de tinta. *15,50€.*

ensaladas

Ensalada de langostinos con piña, mahonesa trufada y vinagreta de frutos rojos. *12,50€.*

Ensalada de brotes y canónigos con queso de cabra, bacon y vinagreta de remolacha y miel. *11,50€.*



Precios IVA incluido

No apto para celíacos



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

pescados

Tataki de atún marinado con soja y
sésamo y ensalada de wakame. *17,50€.*

Bacalao confitado al pil-pil de boletus con
patatas panadera. *18,50€.*

Merluza asada sobre cebolla confitada
con gambas al ajillo. *18,50€.*

carnes

Carrillera de ibérico en su jugo sobre ragout de setas y
puré de zanahoria a la vainilla. *16,50€.*

Lingote de cochinillo deshuesado en su jugo
al café con puré de boniatos asados. *19,50€.*

Solomillo de ternera con lingote de foie
en su jugo al Px. *19,90€.*

Chuletón a la parrilla con su
guarnición (1 Kg.). *33,90€.*

postres

Mousse de caramelo salado con salsa de
chocolate y avellanas. *5,50€.*

Tarta de queso con coulis de frutos del bosque. *5,50€.*

Fresas al balsámico con cremoso de yogur y
crumble de cítricos. *5,00€.*

Tiramisú al queso mascarpone,
café y ron tostado. *5,50€.*



Precios IVA incluido

No apto para celíacos