



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

MENÚ EJECUTIVO

ENTRANTES (a elegir uno)

DE CUCHARA

Nuestro guiso o estofado del día

LA PASTA

Tallarines con chipirones, gambas y crema de marisco

VERDURAS Y HORTALIZAS

Parrillada de temporada con *degraisé* de trufa

HUEVOS

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
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

Atún braseado con salsa de piquillos y cebolla caramelizada
Bacalao al tomate natural

CARNE

Entrecote de ternera a la plancha con patatas y padrones
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

POSTRES (a elegir uno)

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
Fruta de temporada

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