



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

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

VERDURAS Y HORTALIZAS

Parrillada de temporada con *degraisé* de trufa

HUEVOS

Revuelto de hongos con jamón 100% ibérico "Beher" y gambas

ENSALADA

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

Lomo de merluza asada con cebolla caramelizada y migas de tinta

CARNE

Carrilleras estofadas al vino dulce con
puré de patata y zanahoria chafada y crema de ciruelas
Pluma de ibérico adobada con cebolletas salteadas y salsa teriyaki
Entrecote de ternera a la plancha con patatas y padrones

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