



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

CARTA

ENTRANTES

- Cecina de León con aceite de oliva virgen extra y tostas de pan. 16,50€.
Carpaccio de solomillo con avellanas, membrillo y "*Grana Padano*". 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.
12,50€.

ENSALADAS

- Ensalada de ahumados (*mezclum* de lechugas, salmón-bacalao-atún ahumado, tomate *cherry* y vinagreta de cítricos). 14,00€.
Ensalada de tomate con lascas de jamón 100% ibérico "*Beher*" y queso "*Grana Padano*". 12,50€.

Precios IVA incluido/VAT included

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

PESCADOS

Taco de atún en salsa de piquillo con
cebolla caramelizada. 17,50€.

Bacalao con salsa vizcaína y patatas
panaderas. 18,50€.

Merluza en salsa verde con gambas. 18,50€.

CARNES

Carrillera de ibérico en su jugo con puré de patata y zanahoria. 16,50€.

Lingote de rabo al vino tinto con patatas y padrones. 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

Tarta de queso al horno con *coulis* de frambuesa. 5,50€.

Fresas al balsámico con cremoso de yogur y *crumble* de cítricos. 5,50€.

Carpaccio de piña macerada en azafrán. 5,00€.

Precios IVA incluido/VAT included

No apto para celíacos
El Vino de nuestra bodega contiene sulfitos