



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 y parmesano

### 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*



## 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  
*Entrecôte* 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*

