



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

CARTA

ENTRANTES

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

Carpaccio de salmón con vinagreta de cebolla roja, alcaparras y *cherry*. 15,50€.

Huevos rotos con patata de sartén (con jamón 100% ibérico "*Beher*" o bacalao) y pimentón de la Vera. 13,50€.

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada. 14,50€.

ENSALADAS

Ensalada de ahumados (*mix* de lechugas, salmón-bacalao-atún ahumado, tomate *cherry* y vinagreta de cítricos). 15,00€.

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 con salsa de soja y sésamo tostado. 17,50€.

Bacalao con pisto castellano. 18,50€.

Lomo de lubina en salsa holandesa. 18,50€.

CARNES

Lingote de rabo al vino tinto con patatas y pimientos. 18,00€.

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

Steak Tartar. 21,00€.

Carne a la piedra con patatas y pimientos (1 Kg.). 33,90€.

POSTRES

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

Canutillos de chocolate y crema. 4,50€.

Fruta de temporada. 5,00€.

Precios IVA incluido/VAT included

No apto para celíacos
El Vino de nuestra bodega contiene sulfitos