



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

MENÚ EJECUTIVO

ENTRANTES (a elegir uno)

EL ARROZ Y LA PASTA

Spaguetti con frutos del mar y tomate casero
Risotto de carrilleras y *mezclum* de setas

VERDURAS Y HORTALIZAS

Parrillada de temporada con *degraisé* de trufa y queso *grana padano*

HUEVOS

Revuelto de morcilla de Cigales

ENSALADA

Ensalada de pollo crujiente (*mix* de lechugas, cebolla roja, mandarina y salsa de miel y mango)

No apto para celíacos
El Vino de nuestra bodega contiene sulfitos



PRINCIPALES (a elegir uno)

PESCADOS

Atún braseado con salsa *romescu*

Lomo de merluza con salsa verde y verduritas

CARNE

Carrilleras estofadas al vino tinto con patata asada

Secreto de cerdo sobre salsa de manzana y cebolla con patata al horno

Entrecote de ternera a la plancha con patatas y pimientos

POSTRES CASEROS (a elegir uno)

Carpaccio de piña macerado en naranja y azafrán

Tarta de queso con *coulis* de frutos del bosque

Tarta de manzana con helado de vainilla

Natillas

Incluye pan y una bebida (Agua Mineral, o Verdejo de Rueda Flor Innata, o Ribera del Duero Roble Vilano, o Rosado de Cigales Torondos 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



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013