

LA CARTA



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
Empresa hostelera FEHR 2013



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986

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€.
- Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada. 14,50€.
- Huevos rotos con patata de sartén y pimentón de la Vera. 13,50€.
(con jamón 100% ibérico “*Behér*” o bacalao)

ENSALADAS

- Ensalada de ahumados. 15,00€.
- Mix de lechugas, salmón-bacalao-atún ahumado, tomate *cherry* y vinagreta de cítricos.
- Ensalada de tomate con lascas de jamón 100% ibérico “*Behér*” 12,50€.
y queso “*Grana Padano*”.

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€.

TABLA DE ALÉRGENOS

