

MENÚS COMUNIÓN

A compartir

(entrantes para 4 personas)

Embutido de secreto ibérico 5J

Langostinos de Sanlúcar cocidos

Ensalada de burrata de Valladolid, tomate
ibérico, rúcula y vinagreta de tapenade

Pulpo a la parrilla con revolconas

Principal a elegir

Rodaballo a la parrilla
con agua de Lourdes y patata panadera

Arroz meloso de lechazo y alcachofas

Solomillo a la parrilla con foie
y salsa de vino de la Ribera
con patatas fritas y pimientos

Postre

Tarta de queso

La mejor tarta de queso
cremosa de Valladolid

65€

MENÚ INFANTIL 35€

Croquetas de pollo y huevo
Sepia frita y jamón ibérico
Chuletillas a la parrilla con patatas o burger de ternera
Helado con espuma de natillas, chocolate y gominolas

*MENÚ MÍNIMO PARA 8 PERSONAS.

Se ruega indicar el segundo con **antelación al menos 72H**. En caso contrario, será cocina quien decida los platos a servir.

Por favor, avísenos en caso de intolerancias o alergias de algún comensal. Los fines de semana de mayo y junio, solo se sirve este menú.

A compartir

(entrantes para 4 personas)

Gamba roja alistada del
Mediterráneo a la parrilla

Pulpo a la gallega
con revolconas y torreznitos

Principal

Arroz meloso de carrillera
y foie con setas

Segundo a elegir

Lechazo asado
estilo tradicional con ensalada

Lomo de sapito a la brasa con refrito
de gambas con patata panadera

Postre

Cúpula de mango y fruta de la pasión
con texturas de cítricos
y salsa de frutos rojos

75€

BEBIDA DE MENÚ

Desde el inicio de la comida o cena y hasta fin de la misma:
cerveza, tinto, verdejo, agua y café.

BODEGA: Capitán Disfrutón Verdejo Premium (D.O. Rueda)
y Ribera Roble 10 meses (D.O. Ribera)

INCLUYE UNA COPA +6€ (no premium)

COPA BRINDIS +1€ con espumoso frizzante de Castilla y León