

LA ESPADAÑA

RESTAURANTE

Ensaladas:

Ensalada tradicional
Templada de bacalao con vinagreta de hongos
De queso de cabra con frutos secos y manzana

Entrantes fríos:

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo con pan tostado y tomate
Ibéricos
Cecina de León con A.O.V.E. Oliduro
Selección de quesos de Castilla y León

Entrantes calientes:

Croquetas caseras (8 u)
Nido de patatas paja con huevo, setas y jamón
Hojaldre crujiente con puerros, vermút blanco y gambas
Pulpo a la parrilla con salsa romesco
Verduras asadas con olivada de A.O.V.E. Oliduro
Revuelto de morcilla

De cuchara

Legumbre de temporada
Arroz meloso de pollo Tierra de Campos con verduras (min. 2pax)
Crema de temporada
Sopa Castellana

Pescados:

Lomo de bacalao con emulsión de ajo arriero
De mercado con vinagreta mediterránea

Carnes:

Lechazo churro IGP asado al estilo tradicional
Chuletillas de lechazo
Solomillo de ternera a la plancha con pastel de patatas
Presa ibérica con emulsión de especias y pimientos confitados
Carrillera de ternera con croqueta de almendra

Postres:

Semi frío de naranja con sopa de chocolate blanco
Bizcocho jugoso de chocolate con nata cremosa y almendras
Tarta de queso cremosa con frutos rojos
Sorbete de manzana verde

Para su mayor seguridad alimentaria y si usted es sensible a cualquiera de estos alérgenos, dígaselo a su camarero cuando le tomen nota. Estamos a su disposición. ¡Buen provecho!