

LA ESPADAÑA

RESTAURANTE

Ensaladas:

Ensalada tradicional
De pollo en escabeche de vino
De queso de cabra con frutos secos y manzana

Entrantes fríos:

Tabla de ibéricos Fisan D.O. Guijuelo
Jamón ibérico de bellota Fisan D.O. Guijuelo
Cecina de León con A.O.V.E.
Selección de quesos de CyL
Carpaccio de gambón con cremoso de aguacate

Entrantes calientes:

Croquetas caseras (8 u.)
Hojaldre crujiente con puerros, vermút blanco y gambas
Pulpo braseado con salsa de mojo rojo
Menestra de verduras de temporada con lascas de jamón ibérico DO Guijuelo
Revuelto de morcilla

De cuchara

Legumbre de temporada
Arroz meloso ibérico (mínimo 2p)
Crema de temporada
Sopa Castellana

Pescados:

Lomo de bacalao con emulsión de ajo arriero
Merluza de pincho a la cazuela
Lubina de estero con patatas asadas y verduritas

Carnes:

Lechazo churro
Chuletillas de lechazo
Solomillo de ternera con patata asada y crema de pimientos asados
Presa ibérica con emulsión de especias y pimientos confitados
Carrillera de ternera con verduritas glaseadas
Canelones de lechazo con salsa de setas

Postres:

Bomba de café con dulce de galleta
Bizcocho jugoso de chocolate con nata cremosa y almendras
Tarta de queso cremosa con frutos rojos
Sorbete de manzana verde al Emina Verdejo Fermentado en Barrica

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!