

# 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  
Cecina de León con A.O.V.E  
Selección de quesos de CyL  
Carpacho de gambón con cremoso de aguacate

### **Entrantes calientes:**

Croquetas caseras (8 u.)  
Hojaldre crujiente con puerros, vermút blanco y gambas  
Pulpo a la parrilla con salsa 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  
Crema de temporada  
Sopa Castellana

### **Pescados:**

Lomo de bacalao con emulsión de ajo arriero  
Merluza de pincho a la cazuela  
Lubina de estero con parmentier de laurel

### **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 blanco 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!