

# 1 • MENÚ

## PARA COMPARTIR:

(cada 4 personas)

- Tabla de embutidos de bodega
- Hojaldritos de setas al graten

## PRIMER PLATO:

- Risotto de boletus y verduras

## SEGUNDO A ELEGIR:

- Entrecot de Buey a la mostaza con patata frita y chalota
- Bacalao confitado con mermelada de tomate

## POSTRE:

- Flan casero de queso fresco de idiazabal

## BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## SOBREMESA:

- Café y Orujos

42€

\*MESAS SUPERIORES A 16 PERSONAS

# 2. MENÚ

## PARA COMPARTIR:

(cada 4 personas)

- Cecina de Astorga
- Calamar XL a la parrilla con salsa pesto

## PRIMER PLATO:

- Pastel de Puerro y Langostinos

## SEGUNDO A ELEGIR:

- Crep de rabo de toro con salsa cordobesa
- Lomos de merluza al horno con setas y gambas

## POSTRE:

- Tarta de queso 'estilo La Viña'

## BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## SOBREMESA:

- Café y Orujos

42€

\*MESAS SUPERIORES A 16 PERSONAS

# 3 • MENÚ

## TAPA DE BIENVENIDA:

- Copita de Crema de calabaza con un poco de coco

## PARA COMPARTIR:

- Tabla de ibéricos
- Carpaccio de bonito con vinagre de soja y gambas frita
- Hojaldritos de Morcilla con manzana
- Zamburiñas en su concha al ajillo

## SEGUNDO A ELEGIR:

- Chuleta de Vaca Gallega Rubia con patata chip y pimientos del padrón (0,400g de 21 meses de maduración)
- Lomos de Merluza al graten de ali-oli y crema de pimiento

## POSTRE:

- Arroz casero anisado caramelizado

## BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## SOBREMESA:

- Café y Orujos

50€

# 4. MENÚ

## TAPA DE BIENVENIDA:

- Copita de Crema Castellana

## PARA COMPARTIR:

- Carpaccio de Ternera con viruelas de foie y fresa
- Surtido de Croquetas caseras de jamón y bacalao
- Rulos de cremoso queso de cabra con puerro y ciruela confitada
- Hojaldritos de Setas al graten de ali-oli

## SEGUNDO A ELEGIR:

- Asado de Lechazo IGP Churro con ensalada de nuestra huerta
- Rape en salsa americana con gamba de Huelva y piñones de Pedrajas

## POSTRE:

- 'Reina de Saba' con helado de vainilla y virutas de chocolate blanco

## BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## SOBREMESA:

- Café y Orujos

50€

# 5 • MENÚ

## TAPA DE BIENVENIDA:

- Copita de Crema de carabinero con espiral de nata

## PARA COMPARTIR:

- Mix croquetas de boletus y jamón
- Ensalada de bacalao con tomate caise, patata y aceituna negra
- Tacos de pulpo a la parrilla a la parmentier

## SEGUNDO A ELEGIR:

- Tostón Confitado y deshuesado con emulsión de manzana y patata panadera
- Lomo de Atún sobre verduras, vinagreta de soja y sésamo

## POSTRE:

- Yogur griego casero con mermelada de melocotón

## BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## SOBREMESA:

- Café y Orujos

52€

# 6 • MENÚ

## TAPA DE BIENVENIDA:

- Copita de Crema de Verduritas con crema de queso

## PARA COMPARTIR:

- Tabla de ibéricos: jamón, lomo, cecina y queso
- Pastel de Rape con tostas
- Rabas a la andaluza con ali-oli
- Langostinos al horno con vino añejo de Serrada

## SEGUNDO A ELEGIR:

- Asado de Lechazo IGP Churro con ensalada de nuestra huerta
- Bacalao confitado con mermelada de tomate con caise

## POSTRE:

- Pastel de Yema tostada bañada de natillas y helado de leche merengada

## BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## SOBREMESA:

- Café y Orujos

54€

# 7 • MENÚ

## **CENTRO DE MESA:**

(cada 4 personas)

- Tabla de jamón y lomo ibérico
- Tosta de setas al graten
- Pulpo a la brasa con parmentier

## **PRIMER PLATO:**

- Ensalada de Bacalao con tomate caise y vinagreta de aceituna

## **SEGUNDO A ELEGIR:**

- Asado de Lechazo IGP con ensalada de la huerta
- Merluza boletus y gambas

## **POSTRE:**

- Chocolate a las dos texturas

## **BODEGA:**

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## **SOBREMESA:**

- Café y Orujos

**65€**

# 8 • MENÚ

## **CENTRO DE MESA:**

(cada 4 personas)

- Cecina con aceite de oliva
- Pimientos asados con ventresca
- Zamburiñas vino añejo de Serrada

## **PRIMER PLATO:**

- Ensalada de Langostinos con jamón, de pato, melón y vinagreta de naranja

## **SEGUNDO A ELEGIR:**

- Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana y panadera
- Merluza al ajo tostado y crema de pimientos

## **POSTRE:**

- Manjar Blanco con almendras

## **BODEGA:**

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## **SOBREMESA:**

- Café y Orujos

**65€**



# 9 • MENÚ

## **CENTRO DE MESA:**

(cada 4 personas)

- Jamón ibérico
- Pastel de cabracho con tostas y finas hierbas
- Rabas de Cantabria con ali-oli

## **PRIMER PLATO:**

- Langostinos al Horno con vino añejo de Serrada

## **SEGUNDO A ELEGIR:**

- Solomillo de buey al oporto con patatas París y triqueros
- Bacalao confitado con piperrada

## **POSTRE:**

- Tarta de queso y piñones

## **BODEGA:**

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## **SOBREMESA:**

- Café y Orujos

**65€**

# 10 • MENÚ

## CENTRO DE MESA:

- Jamón y Lomo ibérico
- Pastel de Cabracho
- Tacos de pulpo a la parrilla

## PRIMER PLATO:

- Ensalada de Pichón de Tierra de Campos en escabeche

## SEGUNDO A ELEGIR:

- Rape en costra de piñón y carabinero
- Solomillo de buey al foie con salsa de oporto y patatas parís

## POSTRE:

- 'Reina de Saba'  
con helado de chocolate blanco

## BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## SOBREMESA:

- Café y Orujos

70€

## **CENTRO DE MESA:**

- Jamón y Lomo ibérico
- Rulo de queso de cabra y ciruela confitada
- Croquetas de boletus

## **PRIMER PLATO:**

- Vieiras al graten con caviar de oricios

## **SEGUNDO A ELEGIR:**

- Lubina salvaje a la plancha con espárrago triguero
- Asado de Lechazo IGP con ensalada de la huerta

## **POSTRE:**

- Croquetas de chocolate blanco y negro con helado de frambuesas

## **BODEGA:**

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## **SOBREMESA:**

- Café y Orujos

**68€**

# 12 • MENÚ

## **CENTRO DE MESA:**

- Jamón y Lomo ibérico
- Mi cuit de foie al Px

## **PRIMER PLATO:**

- Ensalada de Lomitos de cigala y aguacate

## **SEGUNDO A ELEGIR:**

- Rodaballo al Cava
- Solomillo de buey a la mostaza con patata parís al romero y cebolleta glaseada

## **POSTRE:**

- Pastel de quesada sobre crema inglesa

## **BODEGA:**

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## **SOBREMESA:**

- Café y Orujos

**80€**

# 13 • MENÚ

## CENTRO DE MESA:

- Cecina de Astorga
- Pulpo a la parrilla en parmentier y pimentón

## PRIMER PLATO:

- Ensalada de Bogavante con daditos de mango

## SEGUNDO A ELEGIR:

- Rape empiñonado y carabinero
- Asado de Lechazo con ensalada

## POSTRE:

- Pastel de yogurt y arándanos

## BODEGA:

- Tinto Vacceos Crianza
- Blanco Verdejo
- Agua Mineral

## SOBREMESA:

- Café y Orujos

89€

# 14 • MENÚ

## PLATOS:

- Milhojas de mi cuit de foie con manzana y queso de cabra curado
- Taco de Bacalao confitado con piperrada
- Sorbete de piña, coco y ron tostado
- Lechazo D.O. Churro asado con ensalada de nuestra huerta

## POSTRE:

- Tarta de Maro valle con helado

## BODEGA:

- Tinto Crianza
- Blanco Verdejo
- Cava

## SOBREMESA:

- Café de puchero
- Licores

79€

# 15 • MENÚ

## PLATOS:

- Vieiras rellenas al graten
- Suprema de Lomos de Merluza con boletus y gambas
- Sorbete de manzana verde
- Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana

## POSTRE:

- Tarta de Maro valle con helado

## BODEGA:

- Tinto Crianza
- Blanco Verdejo
- Cava

## SOBREMESA:

- Café de puchero
- Licores

81€

# 16 • MENÚ

## PLATOS:

- Ensalada de Langostinos con jamón de pato y melón, vinagreta de naranja
- Lomos de Merluza de pincho al ajo tostado
- Sorbete de mandarina
- Solomillo de Buey en salsa de oporto con patata parís y espárrago triguero

## POSTRE:

- Tarta de Maro valle con helado

## BODEGA:

- Tinto Crianza
- Blanco Verdejo
- Cava

## SOBREMESA:

- Café de puchero
- Licores

82€



# 17 • MENÚ

## PLATOS:

- Langostinos al horno  
al vino añejo de serrada
- Rape empiñonado
- Sorbete de limón
- Solomillo de Buey  
a la mostaza antigua

## POSTRE:

- Tarta de Maro valle con helado

## BODEGA:

- Tinto Crianza
- Blanco Verdejo
- Cava

## SOBREMESA:

- Café de puchero
- Licores

86€

# TARTAS

## Confitería Marovalles.

<b>01 / Tarta Milhojas</b>	Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubierta con almendras fileteadas y azúcar glass.
<b>02 / Tarta Aniversario</b>	Mousse de chocolate blanco con un palleté de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné.
<b>03 / Tarta Saint Honorét</b>	De nata o crema especial "Saint Honorét" sobre base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de láminas de chocolate y caramelo.
<b>04 / Tarta Tres Gustos</b>	Bizcocho emborrachado, yema, trufa, nata con superficie de yema tostada.
<b>05 / Tarta San Marcos</b>	Bizcocho emborrachado, yema, nata con superficie de yema tostada.
<b>06 / Tarta de Fresas</b>	Bizcocho, nata y fresas naturales (solo en temporada).
<b>07 / Tarta Moka</b>	Pasta brisa en la base, bizcocho Sacher, capa de mousse de kirsch y otra de suave mousse de café.
<b>08 / Tarta de Chocolate al Caramelo</b>	Mousse de chocolate negro con bizcocho Sacher y crujiente de nuez.
<b>09 / Tarta Suprema al Cava</b>	Sobre bizcocho crujiente de almendra, una mousse de chocolate sobre otra de cava.
<b>10 / Tarta de Trufa</b>	Bizcocho emborrachado con crema trufada y nata.
<b>11 / Tarta de Bienvenida</b>	Mousse ligero de chocolate, crema catalana y bizcocho Sacher.

Todas se acompañan de un tulipa de helado.

# CARTA INFANTIL

HASTA 12 AÑOS

## PRIMERO PLATOS:

- Sopa de fideos de arroz con jamón cocido y huevo 5'60€
- Crema de calabacín 5'60€
- Coca de jamón y queso 7'00€  
(más fina con tomate, jamón cocido y queso tierno)
- Tortilla de patata con pisto de tomate 6'50€
- Macarrones a la boloñesa 7'00€
- Entremeses fríos y calientes 8'00€  
(jamón, lomo, chorizo y queso, calamares y croquetas)
- Mini surtido de Frituras 6'00€  
(calamares, croquetas y empanada de atún)

## SEGUNDOS PLATOS:

- Chuletillas de Lechazo a la parrilla con patatas fritas 18'00€
- Medallones de Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas 22'00€
- Hamburguesa de Ternera especial 10'00€
- Delicias de Pollo empanado con patatas fritas 12'00€
- Lomitos de Merluza a la plancha o rebozados en huevo 14'00€

## POSTRE:

- Helado variado, brocheta de fruta o yogurt 3'50€

## BEBIDA:

- Agua, refrescos o zumos 3'00€

# BODEGA

## DE VINOS



### CAMBIO DE VINOS:

(añadir por comensal)

- Tinto Crianza Ribera de Duero  
Arzuaga o Emilio Moro 6'00€
  - Tinto Roble Finca Resalso,  
Prothos joven o La Planta 2'50€
  - Blanco Verdejo Jose Pariente 3'00€
  - Blanco Verdejo Martivilli  
o Palacio de Bornos 1'50€
  - Blanco Frizzante 5.5 1'50€
  - Vino Espumoso Castilla y León  
Palacio de Bornos o Yllera Prive 2'00€
- \* Pueden poner cualquier vino del mercado



### VARIOS:

- Sorbetes 7'00€  
(Manzana, Mojito, Mandarina, Limón, Piña Colada)
  - Copas de Combinados Gin, Ron y Whiski 7'00€
  - Tarta Confiteria Marovalles 3'00€
- 