

MENÚ CINE LOS ZAGALES

ENTRANTES

• Degustación de tapas premiadas Sensaciones
El cepo, trampantojo de queso, costillas asadas
con amontillado, manzana acida y foie.
Pincho de bronce Concurso provincial 2022.

• Obama en la Casa Blanca
Base de hojaldre con una crema de champiñones, huevo
de corral trufado a baja temperatura y patatas fritas
deshidratadas con tinta de calamar.
Pincho de Oro Ciudad de Valladolid 2009.

• Flamenquín

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Pato asado con manzana
- Pluma de cerdo braseada con salsa de pimienta
- Oreja crujiente con salsa picantita
- Cochinilla laqueada al horno
- Cachopo de jamón con cabrales
- Tataki de atún rojo con migas de pan
- Lubina a la espalda
- Chipirones a la plancha con salsa bravioli
- Merluza con langostinos al ajillo

POSTRE

• Toma-té
Tapa postre finalista concurso ciudad de Valladolid 2025

STARTERS

• Award-winning tapas tasting Sensations
El Cepo, cheese trompe-l'oeil, roast ribs with amontillado
wine, tart apple and foie gras.
Bronze-medal-winning tapa from the 2022 Provincial
Competition

• Obama in the White House
Puff pastry base with a mushroom cream, slow-
cooked truffled free-range egg and dehydrated chips
with squid ink. City of Valladolid Gold Pincho 2009

• Flamenquín

MAIN COURSES TO CHOOSE FROM

- Roast duck with apple
- Braised pork with pepper sauce
- Crispy pig's ear with spicy sauce
- Oven-roasted mackerel in marinade
- Ham cachopo with cabrales cheese
- Bluefin tuna tataki with breadcrumbs
- Sea bass cooked on the back
- Grilled baby squid with bravioli sauce
- Hake with garlic prawns

DESSERT

• Toma-té
Dessert tapa – finalist in the 2025 City of Valladolid competition

PVP. 30,00€ (IVA INCLUIDO)
PVP. 30,00€ (VAT INCLUDED)

Bebida: Agua, vino blanco de Rueda o vino tinto Ribera del Duero joven o cerveza
Drink: Water, Rueda white wine or Ribera del Duero red wine or beer.