

MENÚ LOS ILUSTRES

ENTRANTES

- Crema de puerros con mantequilla noisette y manzana granny smith
- Patatas a la importancia con huevo campero escalfado
- Carpaccio de picaña madurada
- Ensaladilla clásica
- Canelón de boletus y portobellos

PRINCIPALES

- Carrilleras de cerdo al vino tinto
- Canelón de lechazo IPG Castilla y León
- Albóndigas de secreto Ibérico
- Bacalao a la Vizcaína
- Carrilleras de rape en salsa

POSTRES

- Tarta de Brownie

STARTERS

- Cream of leek soup with noisette butter and Granny Smith apple
- Potatoes with poached free-range egg
- Carpaccio of matured picaña
- Classic potato salad
- Canelloni with porcini and portobello mushrooms

MAIN COURSES

- Porkcheeks braised in red wine
- Canelloni with Castilla y León PGI suck
- Meatballs in Spanish sauce
- Cod à la vizcaina
- Monkfish cheeks in sauce

DESSERT

- Brownie cake

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

*Este menú incluye: Pan Candeal de Valladolid
Una bebida (agua mineral, vino ó cerveza) Café de puchero

*This menu includes: Candeal bread from Valladolid
and one drink (mineral water, wine or beer) and coffee de puchero.