

MENU DEL DIA

Mes Agosto

Primeros Platos

Salmorejo con aceite de oliva Virgen
Con tomate castellano

Pastel de Puerros y Langostinos
Con muselina de queso rabanito y anchoa

Setas gratinadas al alioli con verduras
Y vinagreta de miel al romero

Ensalada Caprese
Rodajas de tomate ,queso de mozzarella y vinagre balsámico y aceite de albahaca

Rigattoni a la carbonara
(macarrón gigante con salsa de nata, beicon)

Risotto
con bolletus zamoranos y verduras

Segundo Platos

Secreto de ibérico a la parrilla
(con aceite de ajo y perejil)
acompañado de patata frita)

Entrecot de Vaca a la parrilla
con vol de mostaza antigua (200 g)
20 días de maduración

Canelones de pechuga de ave
(con cebolla y besamel de queso emmental)

Tournedó de Rabo de Toro
Con milhojas de hojaldre y manzana

Lomo de Merluza
En salsa verde con espárragos trigueros y gambas

Salmon al Horno
Con nata y champiñones

POSTRES

Tarta de chocolate
Mouse de Limón
Natillas caseras con galleta maría
Surtido de Melón ,sandía y Piña
Helado de vainilla o chocolate-

Con usas y consumiciones

MENU INFANTIL

Plato combinado
Macarrones con salsa de tomate con tiras de pechuga empanadas ,patatas fritas y croquetas

Postre:
Helado, yogurt o fruta +agua
10,00 €

Precio:

De lunes a Viernes en horario de Comida y Cena: **pvp 15,50 iva incluido**
Viernes Cena, Sábado Comida y Cena, domingo Comida: **pvp 19,50 € iva incluido**
Incluido Agua , Vino o Cerveza y pan .

Observaciones:

*Este menú solo serán valido para **mesas inferiores de 20 comensales**, para grupos superiores consultar .

Menús de Degustación

Menú Degustación

La Posada

para 2

El aperitivo de bienvenida
**

El Pulpo a la parrilla
Con crema de patata y
pimentón
**

Los lomos de Bacalao
braseado
**

El solomillo de Buey al foie con
reducción de oporto
**

Degustación de 2 Postres

Bodega:

Blanco verdejo Lb1
o

Tinto Ribera de Duero Joven
35 € Iva incluido

Pvp por 1 persona

El ab bot 1 persona

35 € Iva incluido

Menú Degustación

El Charaguito

para 2

El aperitivo de bienvenida
**

El Micuit Trufado
Con tostas y cecina
**

Merluza al horno bolletus
**

El Taco de Cochinillo
confitado con su jugo y
manzana
**

Degustación de 2 Postres

Bodega:

Blanco verdejo Lb1
o

Tinto Ribera de Duero Joven
35 € Iva incluido
Pvp por 1 persona

El ab bot 1 persona

Menú Castellano

para 2

Para Compartir:

Cecina de Astorga
Tabla de quesos
Morcilla con Piñones
**

Cuarto de Lechazo
Con ensalada
**

Reina de saba

Bodega:

Tinto Ribera de Duero
crianza

Aguas

Café y orujo

35 € Iva incluido

Pvp por 1 persona

(por encargo)

(bot incluido)