

MENU DEL DIA
OCTUBRE 2017

Primeros Platos

Berenjenas de Temporada Rellenas
De bonito y gambas

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

Ensalada de Canonigos
Con jamon ,higos y fruta fresca

Tallarines al dente
(con salteado de bacon y setas)

Arroz Risotto
con gambas y guisantes de la huerta

Alubiones de la Granja
Con almejas

Crema de Calabaza
con un toque de coco

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

Pechugas de Pollo
En salsa de nata y champiñones

Tournedó de Rabo de Toro
Con milhojas de hojaldre y manzana

Bacalao confitado
Con mermelada de tomate y patata

Merluza al Horno
con bolletus y gambas

POSTRES

Peras al vino tinto de la ribera
Mouse de Limón o de chocolate
Natillas caseras con galleta maría
Arroz con leche casero
Helado de vainilla o chocolate-
Surtido de fruta
(melon, sandia y piña)

con bolletus y gambas

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 €

patatas

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
Aguas

Café y orujo
35 € Iva incluido
Pvp por 1 persona

(por encargo)

(por encargo)