

**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

Elab por 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

Elab por 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)