

MENÚ CELEBRACIONES Nº 1

PARA COMPARTIR

Plato de Jamón Ibérico (Cada Cuatro Personas)

Ensalada de Cogollos y Ventresca (Una cada Tres Personas)

ENTRANTE

Hojaldre de Setas, Puerros y Micuit sobre Crema de Espinacas

SEGUNDO (A elegir)

Solomillo Ibérico en Salsa de Foie y Pasas

Lubina a la Trufa Negra

Dorada Rellena de Boletus Pinicola al Gratén

Muslo de Pato Confitado a los Frutos del Bosque

POSTRE

Tarta de San Marcos con Helado de Nueces

Café o Infusiones

BODEGA

Aguas Minerales

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven

Vino Blanco D.O Rueda Verdejo

Licores

Copa de Cava Freixenet

Pan Lechuguino de Valladolid

PRECIO: 31 Euros IVA Incluido

MENÚ CELEBRACIONES Nº 2

PARA COMPARTIR

*Surtido de Cecina y Queso Bofard al Aceite de Arbequina (Un Plato Cada Tres)
Ensalada de Salmón y Bacalao Ahumado al Aceto Balsamico de Módena
(para dos Personas)*

ENTRANTE

Volován Relleno de Txangurro

SEGUNDO (A elegir)

*Merluza de Pincho Albardada al Horno en Salsa de Almejas, Gambas y Azafrán
Entrecot de Ternera de Oiartzun al Queso Bleu d'Auvergne con Patatas Panadera
Lomo de Bacalao con Salsa Vizcaína*

POSTRE

Tarta de Arándanos con Helado de Turrón

Café o Infusiones

BODEGA

*Aguas Minerales
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven
Vino Blanco D.O Rueda Verdejo
Licores
Copa de Cava Freixenet*

Pan Lechuguino de Valladolid

PRECIO: 34 Euros IVA Incluido

MENÚ CELEBRACIONES Nº 3

PARA COMPARTIR

Plato de Jamón Ibérico (Cada cuatro Personas)

Ensalada de Naranja, Mango y Queso de Cabra con Tulipa (Para dos Personas)

ENTRANTE

Langostinos Flambeados con Cama de Cebolla Caramelizada al Brandy

SEGUNDO (A elegir)

Solomillo de Ternera al Armagnac con Guarnición de Patatas Panadera

Lomo de Bacalao con Salsa de Almendras

Mignonettes de Venado a la Pimienta Verde

POSTRE

Tarta de Moca con Helado de Vainilla

Café o Infusiones

BODEGA

Aguas Minerales

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo

Copa de Cava Freixenet

Pan Lechuguino de Valladolid

PRECIO: 36 Euros IVA Incluido

MENÚ CELEBRACIONES Nº 4

PARA COMPARTIR

Plato de Jamón Ibérico (Cada cuatro Personas)

ENTRANTES

Hatillo del Peregrino (Uno por Persona)

Langostinos Flambeados con Cama de Cebolla Caramelizada al Brandy

SEGUNDO (A elegir)

Merluza de Pincho Albardada al Horno en Salsa de Almejas Gambas y Azafrán

Lechazo Churro Asado al Estilo de Valladolid con Ensalada de la Huerta

Entrecot de Ternera de Oiartzun con Salsa Roquefort

POSTRE

Tarta de Chocolate con Helado de Mojito

Café o Infusiones

BODEGA

Aguas Minerales

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo

Copa de Cava Codorníu

Pan Lechuguino de Valladolid

PRECIO: 42 Euros IVA Incluido

MENÚ CELEBRACIONES Nº 5

PARA COMPARTIR

Cogollos de Tudela con Bogavante (Un Plato Cada Tres Personas)
Chipirones Encebollados (Un Plato cada Tres Personas)

ENTRANTES

Hatillo del Peregrino (Uno por Persona)
Langostinos Flambeados con Cama de Cebolla Caramelizada al Brandy

SEGUNDO (A elegir)

Merluza de Pincho Rebozada a la Castellana con Juliana de Ibéricos
Lechazo Churro Asado al Estilo de Valladolid con Ensalada
Medallón de Ternera de Oiartzun con Patatas Panadera
Rape Palacio de los Gallo con Gambas

POSTRE

Tarta de San Marcos con Helado de Turrón Sobre Tulipa

Café o Infusiones

BODEGA

Aguas Minerales
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Crianza
Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo
Copa de Cava Codorníu

Pan Lechuguino de Valladolid

PRECIO: 45 Euros IVA Incluido