

# sugerencias del día

1/2 ración ración

\* *Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.*

## entrantes

	1/2 ración	ración
Croquetas caseras cremosas: de jamón ibérico o de sepia en su tinta	4u. 4,80	8u. 8,80
Pan de cristal hecho al momento con tomate rallado, aceite picual y sal Maldon	3,20	4,90
☞ Gazpacho de cereza con parmesano	3,90	7,20
☞ Verduras salteadas al wok con queso de cabra	4,90	8,20
Cecina de Astorga con pimentón y aceite virgen extra	6,90	11,00
☞ Gambas "Ají-llo (ajos, ají peruano y cilantro)	-	11,00
Rabas de Santander con alioli	-	11,00
☞ Ceviche de corvina con sandía	8,00	12,50
☞ Carpaccio de solomillo de buey con vinagreta de queso churro, foie, manzana y mostaza antigua	8,50	13,50
☞ Carpaccio de langostinos de Valladolid con piña y sorbete de gin tonic	8,50	13,50
☞ Tartar de atún rojo y tomate gourmet con <u>tostas</u> muy finas	9,00	15,00
☞ Tiradito de lubina nikkei	10,00	16,00
☞ Pulpo de playa a la plancha	10,00	16,00

## ensaladas

☞ Ensalada Villagarcía	12,00
Ventresca de sardina ahumada, mezclum, <u>cebolla crujiente</u> y vinagre de Módena	
Ensalada Recoletos	12,50
Queso de cabra, fruta natural, vinagreta de miel y frutos rojos	
☞ Ensalada Asiática	12,50
Langostinos crujientes con pasta kataifi, mezclum, calabacín y mayonesa de soja	
Ensalada Villamartín	14,00
Jamón de pato y foie de Villamartín de Campos, mezclum de lechugas y vinagreta de fruta de la pasión	

☞ Plato apto para celíacos

--- Ingrediente no apto para celíacos (no olvide avisar a su camarero que no le sirvan este ingrediente o que lo sustituyan por otro si es posible)

## mariscos frescos

	1/2 ración	ración
☞ Nécora a la plancha	-	7,40/ud.
☞ Mejillones de roca	6,90	11,00
☞ Navajas a la plancha	8,80	14,50
☞ Berberechos gallegos gigantes	-	19,00
☞ Gambas blancas de Huelva a la plancha o cocidas	15,50	24,00
☞ Bogavante gallego a la plancha	-	5,60/100 gr

## pescados frescos

*Para clientes con Anisakis disponemos de algún pescado congelado*

Chipirones en su tinta con arroz basmati	16,00
☞ Brocheta de rape, langostinos y verdura con patata panadera	17,50
☞ Merluza de pincho a la plancha con romescu de piñones y verduras	18,00
☞ Merluza a la marinera con salsa de carabineros	19,50
☞ Bacalao (lomo alto gourmet) asado al horno con cebolla confitada	19,00
☞ Bacalao (lomo alto gourmet) con salsa cremosa de puerros	19,50
☞ Lubina con refrito de ajos y verduras salteadas	21,00
☞ Tataki de atún rojo con soja y verduras salteadas	22,00

\*Consulte al metre por otros pescados del día  
(lenguado, besugo, virrey, dorada, sargo...)

## carnes

☞ Rabo de toro deshuesado con patata trufada	15,00
☞ Chuletillas de lechazo I.G.P.	19,00
☞ Strogonoff de solomillo de buey Tiras de solomillo en salsa cremosa de pimientos, cebolla y champiñones. Servido con arroz	20,00
☞ Solomillo de buey nacional a la plancha	23,00

*Pan de Valladolid y aperitivos* 2,20€/persona