



Menú Gastronómico 34,50 €

Entrante a elegir

Media ración de jamón ibérico de bellota

De Juan Francisco Gil de Cespedosa de Tormes.

Lentejas de la Armuña (IGP) estofadas

Con puerros confitados en AOVE a baja temperatura.



Sopa castellana

Con pan, virutas de jamón ib. y huevo poché.



Ensalada Cesar

Con pollo empanado con kikos, bacon, anchoas, queso cabrales, picatostes y tomatitos.



Menestra de verduras con jamón ibérico crujiente

Elaborada con caldo de jamón ib. y crema de patata



Segundo a elegir

Lubina a la espalda y patatas panadera

Al horno con refrito de ajo, limón y guindilla.



Trucha guisada con Sauvignon Blanc de la finca

Guisada con cebolla y jamón ibérico.



Confit de pato a la naranja

Con chips de tubérculos.



Carpaccio de presa ibérica con galmesano

Con parmesano gallego, vinagreta de soja, limón y AOVE Sucus.



Carrilleras de cerdo ib. con puré de garbanzos pedrosillanos (MG)

Guisadas con vino tinto de la finca y garbanzo crujiente.



Postre a elegir

Cuajada de leche de oveja zamorana

Con nueces y miel.



Tronco de chocolate y nata

Con base de bizcocho de zanahoria.



Bizcocho Madeleine con mouse de yema y caramelo



Copa de helado

Helado de tu elección.

