



Menú Gastronómico 36,50 €

Primero a elegir



Media ración de jamón ibérico de bellota

De Juan Francisco Gil de Cespedosa de Tormes.

Ensalada de lentejas de la Armuña (IGP) y queso de Hinojosa 

Con verduras al dente y aliño de yogurt y curry.




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.    

Salmorejo tradicional



Con jamón ibérico y huevo cocido.   

Segundo a elegir




Ceviche de corvina con naranja y lima 

Con polvo de chorizo.

Bacalao a la Riojana

Al estilo tradicional.  


Magret de pato

Con boniato y salsa teriyaki.   

Tataki de solomillo ibérico con aliño de mostaza   

Con con brotes frescos y AOVE.

Gallina guisada al vino tinto del Castillo 

A fuego lento, servida con verduras selectas. 

Postre a elegir

Cuajada de leche de oveja zamorana   

Con nueces y miel.

Bomba de yogurt y melocotón    

Servido con una bola de helado.

Tarrito de tres chocolates   

Sin azúcar, apto para diabéticos.

Copa de helado   

Heleado de tu elección.