



## Menú Gastronómico 38,00 €

### Primero a elegir

Media ración de jamón ibérico de bellota

De Juan Francisco Gil de Cespedosa de Tormes.

Lentejas de la Armuña (IGP) estofadas

Con foie fresco.



Sopa castellana

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



Ensalada de escarola, granada, cecina y anacardos

Con aliño de mostaza y miel.



Crema de boletus y huevo poché

Con jeta ibérica crujiente y aceite de trufa.



### Segundo a elegir

Bacalao Dorado

Con huevo y patata paja.



Trucha guisada con Sauvignon Blanc de la finca

Guisada con cebolla y jamón ibérico.



Lasaña de gallina en pepitoria

Pepitoria tradicional con polvo de almendras. 25 mins. de espera



Carpaccio de presa ibérica

Flambeado al Brandy.



Brioche de Carrilleras de cerdo ibérico

Con mayonesa de piparras.



### Postre a elegir

Cuajada de leche de oveja zamorana

Con nueces y miel.



Tarta de zanahoria y nueces



Fajín de crema inglesa y caramelo



Copa de helado

