

SABOROLOGÍA

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR



Esferas fritas de patata con mojo picón	6,50
Crujientes alitas de pollo adobadas y deshuesadas con salsa kimchy	7,00 (4uds)
Croquetas hechas en casa con cariño y muy cremosas	
• jamón ibérico de Guijuelo	
• sepia en su tinta	5,80 (4uds) 10,80 (8uds)
Ensaladilla rusa casera gourmet	9,50
Oreja a la plancha con patata y chipotle	10,00
Nachos Guadalajara: totopos fritos gratinados con queso cheddar, pollo, salsa mexicana y guacamole casero	10,50
Callos y morros melosos a la moda de Oviedo	11,00
Tiras de sepia a la plancha con alioli de su tinta	11,00
Dumplings de gambas al ajillo con alioli de srirachā	12,00 (6 uds)
Ensalada César pollo, bacon, lechuga, picatostes, huevo duro, queso parmesano y dressing César	12,50
Ensalada templada Healthy kale, tofu, quinoa aliñada con sabores mediterráneos, pera, nueces, ventresca de bonito y vinagreta de mostaza-miel	13,50
Ensalada de burrata, tomate y pesto genovese con piñones	13,50
Huevos de corral rotos con foie y tartufata	13,50
Cecina de alta calidad 'La Finca'	14,50
Ceviche peruano de mero y pulpo	15,00
Usuzukuri (6 láminas finas) de lomo de ternera con tartufata y tartar de tomate	15,00
Gambas cristal fritas con huevos rotos y pisto de verduras	16,00
Tartar de atún rojo Balfegó con patata aliñada	16,00
"Atún de Tokyo a D.F.": láminas de atún rojo Balfegó con toques japoneses y mejicanos	16,00
Rabas de auténtico calamar de Santander	17,50
Pulpo de playa a la plancha	18,00
Pulpo gallego de ría a feira	19,00

Ligeramente picante, si quieres más Rock&Roll en algún plato dinoslo

“SÓLO PARA MÍ”

INDIVIDUAL O POR UNIDAD PARA COMPARTIR

Sardinas marinadas en plancton sobre tomate gourmet	3,80 /unidad (mínimo 2 uds)
Ostra Gillardeau nº3 al natural con pipeta de ponzu	4,50 /unidad
Saam de rabo de toro con verduras encurtidas y piparras	4,50 /unidad (mínimo 2 uds)
Bao tejano Tierno pan chino relleno de carne de costilla con barbacoa y cebolla frita	4,50 /unidad (mínimo 2 uds)
Bao pekinés Tierno pan chino relleno de pato con salsa hoisin, pepino y cebolleta	4,90 /unidad (mínimo 2 uds)
Taco mexicano Tortilla de trigo con cochinita pibil, pico de gallo de piña y mayonesa de chipotle	4,90 /unidad (mínimo 2 uds)
Japo-tacos Pasta philo, atún rojo, guacamole y togarashi	7,00 /unidad (mínimo 2 uds)

Toda nuestra comida para disfrutar en casa

Recoger en el local: 20% de descuento

Envío a domicilio / oficina

Uber Eats **Glovo**

SOLICITA NUESTRA CARTA PARA CELÍACOS.

Disponemos de carta de alérgenos a disposición de nuestros clientes

Pan de Valladolid o pan celiaco

1,30

PRINCIPALES PARA PALADARES INQUIETOS

La Burguer 180gr carne de Black Angus, pan brioche, queso cheddar, salsa barbacoa y patatas fritas	12,50
El Wok noodles de huevo salteados con pechuga de pollo, verduras, sésamo, sweet chili y salsa teriyaki	12,80
Pad thai plato tailandes con tallarines de arroz salteados con langostinos, huevo, tofu, brotes de soja, cacahuètes, salsa pescado y tamarindo	12,80
Falso risotto (pasta con forma de arroz) de rabo de toro con parmesano y su galleta	12,80
Canelón de calabacín XXL relleno de carrilleras de ternera con una rica salsa demiglace	13,90
Poke de atún rojo Balfegó con ponzu, sésamo, quinoa, mézclum, piña, cebolla roja, pepino, cherry, anacardos y mayonesa de kimchy	15,00
El Cachopo filetes de ternera relleno de cecina, queso de cabra y cebolla confitada; bien crujiente con patatas fritas	18,50
Mero en tempura de tinta de calamar con verduras y romescu de piñones	19,00

PRINCIPALES CLÁSICOS

Chuletillas de lechazo I.G.P de Castilla y León de palo con patatas fritas caseras y pimientos	21,00
Lomo alto de vacuno mayor Simmental madurado 40 días con patatas fritas caseras y pimientos	19,00
Solomillo de vacuno mayor Frisona española con patatas fritas caseras y pimientos	23,00
Bacalao gourmet en salsa de puerros y pastel de patata	20,00
Merluza gallega de pincho a la plancha con pisto de verdura	22,00

ARROCES Y PAELLAS

Elaborados de forma tradicional y preparados al momento (30 min. aprox)
Aconsejamos tomar un solo tipo de arroz para no mezclar los sabores
Máximo 2 tipos de arroz por mesa

MÍNIMO 2 PERS.
PRECIOS / PERS.

***Plato dedicado: Arroz ciego marinero.**

Sepia, pulpo, rape, merluza, mejillones y carabinero 25,00

*Destinamos 1€ por cada persona que tome este arroz para la Fundación Personas-Asprona Valladolid

Arroz del Señorito (sin mancharse las manos). Sepia, rape y gambas peladas 18,50

Arroz negro con alioli. Sepia, rape, gambas peladas y cebolla caramelizada 19,00

Paella de verduras de temporada con sepia 16,50

Paella mixta. Pollo, judías verdes, sepia, rape y gambas peladas 17,00

Paella de pato de Palencia y gambas 18,00

Paella de pescado y mariscos. Cigala, carabinero, langostino, rape, sepia y mejillones 27,00

Paella ciega de carabineros (pelados) 27,50

Paella de bogavante gallego. (1/2 bogavante por persona) 28,50

Arroz meloso de setas silvestres y gambas 18,00

Arroz meloso de pulpo y mejillones de roca 18,50

Arroz meloso de cangrejo azul del Delta del Ebro 19,50

Arroz meloso de nécoras 22,50

Arroz meloso de centolla 23,50

Arroz meloso de carabineros 27,00

Arroz meloso de bogavante azul del Cantábrico. (1/2 bogavante por persona) 28,50

Arroz caldoso marinero 20,00

Arroz meloso de rabo de toro y trigueros 17,50

Arroz meloso de perdiz de Tierra de Campos y boletus 19,00

Arroz meloso de foie, pato de Palencia y tartufata 20,50

***Plato dedicado: Fideuá (fideo gordo o fino) ciega marinera.**

Sepia, pulpo, merluza, mejillones y carabinero 25,00

*Destinamos 1€ por cada persona que tome este arroz para la Fundación Personas-Asprona Valladolid

Fideuá (fideo gordo o fino) del Señorito.

Sepia, rape y gambas peladas 18,00

Fideuá (fideo gordo o fino) negra con alioli.

Sepia, rape, gambas peladas y cebolla caramelizada 18,50