

# MENÚS COMUNIÓN

## EL CLÁSICO

### A compartir

(entrantes para 4 personas)

Embutido de presa ibérica 5J

Croquetas de jamón ibérico  
y sepia en su tinta

Ensalada de bacalao con  
vinagreta de boletus

Gamba roja alistada  
del Mediterráneo a la plancha

### Principal (a elegir\*)

Entrecot Simental 300 gr  
con patatas y pimiento

Arroz meloso de pulpo  
y mejillones de roca

Merluza en salsa de puerros  
con pastel de patata

### Postre

Tarta de queso cremosa  
Posiblemente la mejor  
tarta de queso de Valladolid

65€

## EL MARINERO

### A compartir

(entrantes para 4 personas)

Mejillones de roca al vapor

Pulpo a la plancha con panadera  
y AOVE Valdecuevas

### Principal

Arroz melosos de langostinos  
de Sanlúcar de Barrameda

### Segundo (a elegir\*)

Tourné de solomillo con salsa  
de boletus y pastel de patata

Bacalao al pilpil con verduras

### Postre

Lingote de mango y fruta de la  
pasión con texturas de cítricos  
y salsa de frutos rojos

73€

## EL ALMIRANTE

### Date un capricho

Tosta de brioche, anchoa,  
queso trufado y pimiento asado  
\*\*\*

Japo-taco  
Pasta philo, atún rojo,  
guacamole casero y kimchi  
\*\*\*

Paella de ciega de gamba roja  
\*\*\*

Rodaballo al horno con su pilpil  
y verduras salteadas  
\*\*\*

Sorbete de mojito  
\*\*\*

Lechazo a baja temperatura deshuesado,  
con pastel de patata y salsa de su jugo

### Postre

"La merienda de los 80"  
Crujiente de chocolate con  
mousse de tofe, frutos secos  
y acompañado de helado

80€

## MENÚ INFANTIL 35€

Croquetas de jamón, rabas fritas, langostinos  
gabardina y nachos con queso  
Chuletillas de lechazo o burger de Angus con patatas (a elegir)  
Helado de vainilla con nata montada, chocolate caliente,  
Peta Zetas y gominolas

## BEBIDA DE MENÚ

Desde el inicio de la comida o cena y hasta fin de la misma: cerveza,  
tinto, verdejo, agua y café. BODEGA: Capitán Disfrutón Verdejo  
Premium (D.O. Rueda) y Ribera Roble 10 meses (D.O. Ribera)  
INCLUYE UNA COPA +6€ (no premium) COPA BRINDIS +1€ con  
espumoso frizzante de Castilla y León

### \*MENÚ MÍNIMO PARA 8 PERSONAS

Se ruega indicar el segundo con antelación al menos 72H. En caso contrario, será cocina quien decida los platos a servir.

Por favor, avísenos en caso de intolerancias o alergias de algún comensal. Los fines de semana de mayo y junio, solo se sirve este menú.