



# Carta día de la Madre

GASTROBAR  
**SABORES**

**AQUARIUM**  
RESTAURANTE ARROCERÍA

## Entrantes

Gamba blanca de Huelva (100 gr)	16,80
Zamburiñas a la plancha (6 unidades)	18
Rabas de auténtico calamar de Santander	19
Huevos rotos con bogavante <i>Dos huevos camperos fritos, con patatas fritas caseras y medio bogavante salteado</i>	23,50
Pulpo de playa a la plancha con AOVE y pimentón de la Vera	21
Salpicón marinero <i>Langostinos de Medina de Campo, pulpo, calabacín, pimientos y quinoa</i>	14,50
Ensalada de Burrata de Portillo con tomate ibérico, marujas y pesto de alcachofas	18,50
Jamón ibérico de Jabugo 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal cortado a cuchillo	23,50
Tartar de atún rojo con huevo <i>Atún rojo marinado con japo-especias, huevo a baja temperatura, wakame y tostas crujientes</i>	23,50
Carpaccio de gamba roja de Menorca acompañado con espuma de sus cabezas	24

## Pescado y carne

Merluza de pincho Coruña en cremosa salsa de puerros y panadera	26,50
Tataki de atún rojo premium <i>Con verduras salteadas, Philadelphia de wasabi y mayonesa de soja</i>	31
Lubina fresca del Atlántico a la plancha con pisto de verduras	32
Rodaballo salvaje a la plancha con panadera	34
Chuletillas de lechazo <i>Lechazo churro I.G.P. Castilla y León con patatas fritas caseras y pimiento piquillo</i>	26,50
Solomillo de vacuno mayor <i>Raza Frisona española. Con patatas fritas caseras y pimiento piquillo</i>	29,50
Paletilla de lechazo <i>Lechazo churro I.G.P. Castilla y León asado al estilo tradicional y acompañado de ensalada clásica</i>	36,50

## Arroces y paellas

PRECIO POR PERSONA. MÍNIMO 2 PERSONAS

Elaborados con arroz de autor "Barón" de Molino Roca (únicos en Valladolid)

- Aconsejamos tomar un solo tipo de arroz para no mezclar los sabores (máximo 2 tipos de arroz por mesa)
- Elaborados de forma tradicional y preparados al momento (30 minutos aproximadamente)
- Todos sin gluten

Paella negra con pata de pulpo, cebolla caramelizada y alioli	24,50
Paella ciega marinera (Gamba roja alistada, picada de pulpo, sepia y pescado blanco)	27,50
Arroz meloso de lechazo y boletus (Lechazo Churro I.G.P. Castilla y León)	25
Arroz meloso de carabineros y sepia	33
Arroz meloso de bogavante azul (1/2 por persona) y sepia	34

## Postres

Tarta de queso cremosa	9
Torrija con helado de mantecado	8
La merienda de los 80 <i>Postre ganador de chocolate relleno de mousse de leche, toffee y base de frutos secos sobre tierra de chocolate</i>	8
Sorbete de mojito	8
Leche helada de Tordesillas	8

### Menú infantil: 25€ (1 bebida incluida)

1º plato:
Pasta con tomate y parmesano
2º plato a elegir:
Vueltas de solomillo de ternera con patatas fritas
Merluza a la plancha con patatas fritas
Hamburguesa con patatas fritas
Postre:
Helado de vainilla con nata y salsa de chocolate