

ENTRANTES

- * *Crema Vichyssoise* 6 €
- * *Consomé de ave* 6 €
- * *Calabacines rellenos de marisco a la crema de zanahoria* 7 €
- * *Selección de ahumados* 11 €
- * *Tímbal de hojaldre con setas, foie y frutas del bosque* 12 €
- * *Selección de Ibéricos* 14 €
- * *Tostas de foie de pato con su jamón* 14 €
- * *Ensalada de ahumados y escabechados* 14 €
- * *Caprichos del Corona* 16 €
 - Langostinos* ✨ *Pimientos de piquillo rellenos de bacalao*
 - Espárragos blancos* *Chipirones a la romana*
 - Codorniz escabechada* *Volován de morcilla*
 - Pastel de merluza* *Botones de champiñón con gamba*
 - Salmon ahumado*
- * *Ensalada de jamón Ibérico, con foie, queso de cabra pasas y piñones* 19 €

MARISCO

- * *Langostinos a la plancha (5)* 11 €
- * *½ Langosta bellavista con guarnición de langostinos (4)* 22 €
- * *Ensalada de bogavante, endivias y aguacate* 22 €
- * *Cesta de Mariscos: Langostinos (3), Gambas (5), Cigalas (2) y Nécora* 26 €


Para cualquier otra combinación de mariscos, se cotizaría de forma individualizada, al gusto del cliente.



PESCADOS

- * *Dorada al horno con patata panadera* 13 €
- * *Lubina al horno con patata panadera* 14 €
- * *Rodaballo al horno con cebolla caramelizada y verduritas* 16 €
- * *Lomos de merluza rellenos de setas y gambas* 17 €
- * *Lomos de merluza a la marinera con almejas* 17 €
- * *Lomos de dorada salvaje al horno con patata panadera* 21 €
- * *Lubina salvaje al horno con cebolla caramelizada y brócoli* 23 €
- * *Rape con salsa muselina de ali oli, caviar y verduritas* 25 €
- * *Rape a la americana con verduritas salteadas* 25 €
- * *Delicias de rodaballo salvaje al horno con guarnición de verdura* 26 €
- * *Lenguado al horno a la salsa de naranja con cebolla caramelizada y brócoli* 28 €

CARNES

- * *Presa Ibérica con salsa agridulce y crema de patata* 12 €
- * *Delicias de solomillo con pimientos y setas* 14 €
- * *Entrecot con patata panadera y piquillo* 14 €
- * *Lechazo asado al estilo de Burgos, con ensalada* 15 €
- * *Confit de pato al aroma de piñones y setas* 15 €
- * *Rollitos de lechazo rellenos de setas, foie y dátiles, con patata panadera y piquillo* 18 €
- * *Solomillo relleno de setas y pasas al estilo del chef* 18 €
- * *Solomillo de novillo a la salsa de pimienta, con setas y piquillo* 22 €

- * *Chuletón de vaca (1 kg para 2 personas)* 37 €

BODEGA 16 €

Vino tinto: Crianza (D.O. Rioja)

Vino blanco: (D.O. Rueda)

Vino Rosado: (D.O. Ribera del Duero)

Cava: Brut Nature 1551 Codorniu

Agua, Café y Licor

POSTRE 7 €

Tarta Conmemorativa con Helado en su tulipa

(Bizcocho, nata y yema)

Cocktail de Bienvenida 7 €

(Aperitivos, cava, vino, refrescos y cerveza)



Sorbete al cava 3 €

Limón, frambuesa, Mandarina ó Mango

MENU INFANTIL

ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES

JAMÓN SERRANO

JAMÓN YORK

LOMO

CALAMARES A LA ROMANA

CHORIZO ASADO

MORCILLA DE BURGOS

CROQUETAS DE AVE

EMPANADILLAS

CHULETILLAS DE LECHAZO

Ó

BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

TARTA CONMEMORATIVA CON HELADO EN SU TULIPA

HOTEL - RESTAURANTE



PRECIO: 25.00 €