

SAN ZOILO

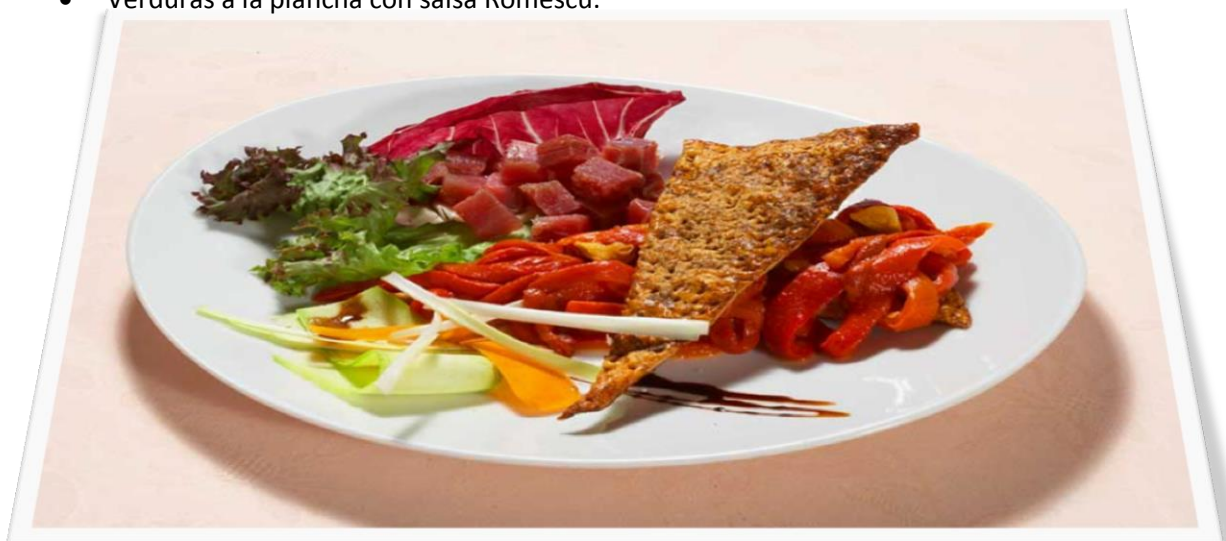
RESTAURANTE LAS VIGAS

SABOR, CALIDAD, TRADICIÓN

En nuestra carta encontramos platos tradicionales de la cocina castellana como las mollejas, las verduras palentinas, las alubias de Carrión (las mejores de la región), revueltos con morcilla y por supuesto el lechazo asado. No obstante también ofrece variedades de pescados como la lubina, el bacalao o la merluza, preparados de diversas formas.

Entrantes

- Morcilla de Fuenteandrino con compota de manzana.
- Bocaditos crujientes de Morcilla de Fuenteandrino.
- Revuelto de patata y huevo con morcilla guisada de León.
- Las cecinas de Palencia.
- Pimientos asados de Torquemada con atún ahumado.
- Jamón Ibérico y queso.
- Ensalada vegetal.
- Ensalada templada de ventresca de atún blanco.
- Ensalada de tomate aliñado.
- Ensalada de tomate aliñado y atún blanco.
- Ensalada de espinacas con queso de cabra.
- Gazpacho con su guarnición.
- Sopa Castellana de Carrión.
- Mollejas de lechal empanadas con refrito de ajo.
- Menestra de verduras
- Salteado de Boletus y riñones.
- Verduras a la plancha con salsa Romesco.



SAN ZOILO

RESTAURANTE LAS VIGAS

SABOR, CALIDAD, TRADICIÓN

Pescados

- Lomo de bacalao confitado con piperada y vizcaina.
- Merluza a la plancha con patatas.
- Merluza con fritada de pimiento y tomate y salsa verde de perejil.
- Filetes de dorada con guarnición de temporada.
- Ventrescas de atún blanco a la plancha con vizcaína y ajetes.
- Cogote de merluza al horno (2 personas).

Carnes

- Lechazo asado con ensalada (para 2 personas).
- Solomillo de buey con terrina de patata y bacon.
- Lomo de buey con pimientos de Torquemada asados al ajillo.
- Chuletillas de lechal con patatas fritas.
- Ravioli de ave de corral con viruta vegetal y crujiente de queso.
- Carrillera de ternera estofada.
- Lomo de ibérico con patatas y huevo de codorniz.
- Deditos de solomillo con salsa de mostaza.
- Presa de Ibérico con medallón de queso de cabra y compota de tomate.



SAN ZOILO

RESTAURANTE LAS VIGAS

SABOR, CALIDAD, TRADICIÓN

Postres

- Minestrone de frutas y verduras con sorbete de albaricoque.
- Helado de higos y nueces con salsa de chocolate negro y blanco.
- Mouse de yogurt con crema de miel y fresas confitadas.
- Melocotones macerados en Amaretto.
- Brochetas de frutas con helado de avellana.
- Mouse de chocolate con galleta oreo.
- Ánimas del purgatorio en natilla con bizcocho de soletilla.
- Degustación de postres.
- Zumo de naranja.

