



## RESTAURANTE LAS VIGAS

### ENTRANTES

---

- Morcilla de Fuenteandrino con compota de manzana.
- Bocaditos crujientes de morcilla de Fuenteandrino.
- Revuelto de patata y huevo con morcilla guisada de León.
- Cecinas de Palencia.
- Pimientos asados de Torquemada con atún ahumado.
- Tabla de quesos nacionales.
- Ensalada vegetal.
- Ensalada templada de ventresca de atún blanco.

### PRIMEROS

---

- Boletus con riñones de lechal.
- Sopa Castellana de Carrión.
- Crema de calabaza con crujiente de jamón.
- Pochas tiernas con almejas.
- Mollejas de lechal empanadas con refrito de ajos.
- Menestra de verduras.
- Verduras a la plancha con salsa romesco.
- Alcachofas confitadas con crema de boletus y foie.
- Arroz con setas.

### PESCADOS

---

- Lomo de bacalao al horno con pisto.
- Merluza a la plancha con patatas.
- Filete de Dorada confitada con verduras crujientes.
- Chipirones a la plancha con crema de boletus y foie.
- Ventresca de atún blanco con ajetes y vizcaína.
- Cogote de merluza al horno (para 2 personas).

### CARNES

---

- Lechazo usado con ensalada (para 2 personas)
- Solomillo con bloc de foie y reducción de vinos.
- Lomo de vaca con pimientos asados de Torquemada.
- Chuletillas de lechal con patatas fritas.
- Lomo ibérico con patatas y huevo de codorniz.
- Presa ibérica con medallón de queso de cabra y compota de tomate.
- Machete glaseado de ternera con salsa perigueaux y puré de patata.



## RESTAURANTE LAS VIGAS

### POSTRES

---

- Helado de higos y nueces con salsa de chocolates.
- Tarta de queso horneada con helado de galleta maría.
- Zoillillos rellenos de crema.
- Ánimas del purgatorio con bizcocho de soletilla.
- Tarta de chocolate San Zoilo.
- Brocheta de fruta con helado.
- Degustación de postres.
- Zumo de naranja natural.

### PAN Y BEBIDAS

---

- Surtido de panes artesanales y aperitivo.
- Agua Mineral.
- Cerveza.
- Refrescos.
- Café e Infusiones.