

RACIONES EN BARRA Y MESAS DE CAFETERIA



Los celíacos pregunten por lo que pueden tomar, vean o no el asterisco, pues muchos platos admiten variaciones

ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES			
	Torrezno de Soria troceado	2 torreznos	8
⊗	Ensalada del chef de la semana		8
	Torta de queso cremoso Cañarejal con picos de pan		9
	Rebanadas de pan tostado con tomate y jamón ibérico	2 rebanadas	8
	Tostas de sardinas ahumadas con dulce de naranja amarga	2 lomos	8
⊗	Patatas revolconas con torrezno de Soria	****especialidad	8
	Plato de cuchara del día: legumbres, cremas, patatas, etc.		8
⊗	Wok de verduras frescas salteadas con gambas	****especialidad	9
	Risotto, arroz cremoso de ternera, boletus y queso	****especialidad	8
⊗	Revuelto de la semana		8

PESCADOS			
⊗	Carpaccio de gambas con boletus en arbequina	"COCINA EN CRUDO"	****especialidad
⊗	Tartare de atún con wasabi y soja	"COCINA EN CRUDO"	10
⊗	Atún a la parrilla con salsa tártara y mini ensalada		12
	Guiso de bacalao del mes	****especialidad	11
	Crepes rellenos de pescado y marisco con crema de carabineros	****especialidad	10
⊗	Chipirones encebollados a la donostiarra con patata de sartén		12
⊗	Pescado fresco del día (según especie podría tener suplemento)		12
	Vieiras rellenas gratinadas en su caparazón	****especialidad	10

CARNE ROJA DE SALAMANCA			
Emplatamos todas las carnes con su guarnición			
⊗	Hamburguesa de vacuno integrada a la pimienta	200gr	****especialidad
⊗	Entrecot de vacuno a la parrilla con salsa de quesos	250gr	13
⊗	Medallón de solomillo de vacuno a la pimienta	200gr	16
⊗	Steak tartare de solomillo hecho en cocina	"COCINA EN CRUDO" 200gr	****especialidad
OTRAS CARNES			
⊗	Medallones de solomillo de cerdo con salsa de queso		10
	Plato de guiso tradicional del día (callos, carrilleras, mollejas etc.)		****especialidad
⊗	Chuleta de ternera sin hueso a la parrilla	300grs	****especialidad

POSTRES			
	Canutillos del convento rellenos de crema con chocolate caliente	Unidad 1,50	3,5
⊗	Flan de queso cremoso y leche condensada	****especialidad	3,5
	Hojaldre relleno de crema y nata con chocolate caliente	****especialidad	3,5
	Helado de nata, nueces y caramelo		3,5
	Postre del día		3,5
	Coulant de chocolate con mermelada de naranja		4,5

MENU EN COMEDOR CAFETERIA

MEDIO MENÚ 10 €

SOLAMENTE DÍAS DE DIARIO EN HORARIO DE COMIDA **HASTA LAS 15:45**

½ PRIMERO + ½ SEGUNDO + POSTRE COMPLETO O CAFÉ + PAN Y AGUA MINERAL

MENÚ COMPLETO 15 € DÍAS DE DIARIO

18 € CENA DE VIERNES, SÁBADO COMPLETO Y CENA VÍSPERA DE FIESTA

PRIMERO + SEGUNDO PLATO + POSTRE COMPLETO O CAFÉ + PAN Y AGUA MINERAL

PRIMEROS PLATOS

Plato de cuchara del día
Ensalada del chef de la semana
Patatas revolconas con torrezno de Soria
Wok de verduras frescas salteadas con gambas
Risotto, arroz cremoso con ternera, boletus y queso
Revuelto de la semana

SEGUNDOS PLATOS

Pescado fresco del día
Guiso de bacalao del mes
Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina
Entrecot de vacuno a la parrilla con salsa fondue de quesos
Medallones de solomillo de cerdo con crema de queso
Hamburguesa de vacuno integrada a la pimienta
Guiso tradicional del día (callos, carrilleras, mollejas etc.)

SEGUNDOS PLATOS CON SUPLEMENTO

3€ en menú completo

Solomillo de vacuno a la pimienta
Chuleta de ternera a la parrilla

POSTRES

Canutillos del convento rellenos de crema con chocolate
Hojaldre relleno de crema y nata con chocolate caliente
Flan de queso cremoso y leche condensada
Helado de nata, nueces y caramelo
Postre del día
Fruta del tiempo

ESTE menú incluye agua mineral, el resto de bebidas **NO** están incluidas