

Entrantes (a elegir uno)

- Arroz meloso con bogavante     
- Judión de Sanabria con su compango 
- Callos, pata y morro con jamón y chorizo ibérico  
- Oreja guisada  
- Canelón de ternera en salsa boloñesa    
- Ensaladilla de atún y langostinos     
- Ensalada de burrata 
- Parrillada de verduras de temporada con AOVE
- Flor de alcachofa confitada en AOVE a la plancha con papada ibérica (2 un)
- Carpaccio de boletus, con piñones, reducción de vino tinto y langostinos  
- Carpaccio de buey con lascas de queso viejo Castellano 
- Carpaccio de gamba blanca con AOVE 
- Gambónes al ajillo 

Principales (a elegir uno)

- Rabo de vacuno estofado   
- Carrillera de cerdo al vino tinto  
- Cochinillo asado
- Jarrete de lechazo asado "Tierra de Sabor"
- Costilla de vacuno asada a baja temperatura
- Entrecot de vacuno 180 gr con patata frita y pimiento del padrón
- Secreto ibérico a la plancha
- Chipirones a la plancha con ali oli  
- Bacalao con pisto de verdura 
- Merluza bilbaína con langostinos    
- Salmón a la plancha con reducción cítrica, guiso de hinojo y dátiles    

Postres (a elegir uno)

- Leche helada artesana de Tordesillas (Baonza) 
- Coulant de chocolate con helado    
- Crema de arroz con leche 
- Tarta de manzana con helado   
- Torrija de pan brioche caramelizada con helado   
- Tarta de queso   
- Fruta de temporada.

El menú incluye Pan Candeal y Agua mineral o Copa de Vino o Cerveza o refresco
Menú disponible sábados, domingos y festivos en horario de 13:00 a 16:00 h. Este menú Fin de Semana NO es un "Menú del Día Completo" ni "Medio Menú" a los efectos del artículo 26 del vigente Decreto 12/2016, de 21 de Abril, por el que se regulan los establecimientos de restauración en la comunidad de Castilla y León