

ESPECIALIDADES DE LA POSADA

Entrantes o compartir

- ❖ *Ensalada de Trucha ahumada “La Posada”* 10 €
- ❖ *Ensalada con Jamón de Pato, cítricos y frutos secos* 12 €
- ❖ *Cazuela de sopa Castellana* 7 €
- ❖ *Verduras en Tempura con salsa de soja.....* 10 €
- ❖ *Foie micuit “supreme” con reducción de PX* 16 €
- ❖ *Surtido de Ibericos* 18 €
- ❖ *Champiñones salteados con vituras de Iberico y laminas de ajo* 10 €
- ❖ *Matrimonio de Pimiento braseado de Herrera y Anchoa de Santoña* 12 €
- ❖ *Surtido de Croquetas caseras/cecina, boletus, tinta de calamar* 8 €
- ❖ *Bolovan de Setas con peineta de Cecina del Bierzo* 8 €
- ❖ *Revuelto de Morcilla y Pasas* 10 €
- ❖ *Huevos de Corral con virutas de “Foie Mi-Cuit”* 12 €
- ❖ *Pimientos rellenos de Brandada de Bacalao con salsa piquillo* 12 €
- ❖ *Tosta de Trucha ahumada con Revuelto al gratén* 10 €
- ❖ *Espárragos rellenos de Mousse de Trucha asalmonada al graten* 12 €

Carnes

- ❖ *Carrilleras de Cerdo al Vino Tinto* 12 €
- ❖ *Cordero Palentino asado con Patatas panadera* 16 €
- ❖ *Confit de Pato asado en su jugo* 14 €
- ❖ *Entrecot de Ternera con mantequilla “Café Paris”* 16 €
- ❖ *Solomillo de Ternera de Cervera* 18 €
- ❖ *Foie “Coll verd Supreme” a la plancha con confitura de higos.....* 16 €
- ❖ *Rabo de Toro al vino tinto* 18 €
- ❖ *Supercachopo relleno de Foie (recomendado 2 pax).....* 26 €

Pescados

- ❖ *Cola de Rape con sofrito de ajo* 14 €
- ❖ *Tronco de Trucha asalmonada del Pisuerga con peineta de Cecina* 14 €
- ❖ *Lomo de Atún a la plancha con Verduras en Tempura* 14 €
- ❖ *Lomos Rodaballo a la Espalda* 16 €

Postres

- ❖ *Surtido de Postres “La Posada”* 8 €
- ❖ *Postres Caseros* 3,5 €