



Carta restaurante

RESTAURANTE
SOTOPALACIOS

Nuestra Especialidad.

65 Eur.

para 2 pax.

Morcilla de Sotopalacios

Chorizo a la brasa

1/4 trasero de lechado IGP con ensalada

(asado en horno de leña)

Postre casero

Café y chupito

Agua, vino de ribera y pan

*** Opción 1/4 delantero de lechazo IGP: 70 Eur.**

x2 Pax 

Menú Nº1. Entrantes cada 2 pax. 39 Eur./Pax

Ensalada de temporada

Salteado de gambas al Brandy

Sepia a la plancha con ajo, aceite y patata confitada

A elegir entre:

- Guisos caseros
(rabo, carrillera de ternera, pollo de corral o codornices semiescabechadas)
- Solomillo Bridado con bacón a la parrilla
- Entrecot de vaca frisonada a la parrilla
- 1/4 trasero de lechazo asado de Burgos con ensalada
(opción 1/4 delantero 4 Eur./pax)
- Chuletón de vaca frisona fileteado
(suplemento 6 Eur./pax) Mínimo 2 pax
- Bacalao a la burgalesa, merluza rellena, lubina y rodaballo

Postre casero, café y chupito variado

Menú Nº2. Entrantes cada 2 pax. 45 Eur./Pax

Ensalada de tomate, ventresca y cebolleta

Jamón de buey con caviar de oliva

Gambas del mediterráneo a la plancha

Langostinos a la plancha

Sorbete de la casa

A elegir entre:

- Chuletón de vaca frisona fileteado (mínimo 2 pax.)
- Lubina de Anzuelo, merluza rellena, rodaballo
- Guisos caseros (rabo de vaca, carrillera de ternera y de pollo corral)
- Solomillo bridado con bacón a la parrilla
- 1/4 trasero de lechazo asado de Burgos con Ensalada
(opción 1/4 delantero 4 Eur/pax.)

Postre casero, café y chupito variado

Entrantes	Eur.
Morcilla de Sotopalacios	9,50
Chorizo asado	8,50
Espárragos blancos dos salsas	8,00
Espárragos trigueros sobre lecho de setas y medallón de foie	16,00
Ensaladilla rusa	8,00
Entremeses variados	11,00
Fuente de ibéricos	15,50
Jamón ibérico	18,50
Jamón de buey bañado con aceite de oliva	12,00
Jamón de buey con foie	16,00
Calamares frescos a la andaluza	15,00
Sepia a la andaluza	12,50
Croquetas caseras	
• De chipiron del Cantábrico	9,50
• De manzana, foie y cebolla caramelizada	9,50
• De gambas y carabineros	9,50
Huevos fritos con matanza	11,00
Huevos fritos con morcilla y chorizo	9,50

Plato de cuchara	Eur.
Alubias blancas con chorizo y morcilla	9,00
Alubias rojas de Ibeas con sus sacramentos *	9,50
Sopa de cocido	6,00
Sopa de pescado	9,00

Entrantes de la huerta	Eur.
Alcachofas naturales con jamón	13,00
Ensalada de canónigos con jamón ibérico y foie	14,50
Ensalada templada de rape, boletus y langostinos	14,00
Ensalada castellana de verduras y bacón ahumado *	12,00
Ensalada mixta	9,00
Ensalada de brotes tiernos con semillas y rulo de cabra con culis de mango *	14,00
Ensalada mediterránea con ventresca del Cantábrico *	14,00
Menestra de verduras	8,00
Carnes	Eur.
Lechazo IGP asado (¼ trasero)	38,00
Lechazo IGP asado (¼ delantero)	42,00
Lechazo IGP asado (ración trasera)	19,00
Chuletón a la parrilla (Kg.)	37,00
Chuletillas a la parrilla	19,00
Entrecot de lomo alto a la parrilla	20,00
Solomillo a la parrilla de vaca gallega	20,00
Filete de ternera a la plancha	11,00
½ Pollo asado	8,00
Codornices guisadas (2 uds.)	12,00
Perdiz semiescabechada	19,00
Salteado de mollejas de lechazo con setas	17,50
Carrillera de vaca estofada	16,00
Liebre guisada *	19,00
Rabo de vaca al vino de ribera	16,00

Pescados	Eur.
Merluza especial de la casa con sus mariscos	21,00
Merluza a la cazuela	18,00
Merluza a la plancha	15,50
Merluza rellena de marisco *	18,00
Rodaballo con pil-pil de boletus *	20,00
Lomo de rodaballo deshuesado con su bilbaína	19,00
Bacalao estilo castellano a la burgalesa	18,00
Lubina a la plancha con su bilbaína	16,00
Lubina de anzuelo braseada *	20,00
Dorada a la plancha con su bilbaína	15,50
Trilogía del bacalao (ranero, pil-pil y vizcaína) *	20,00
Rape a la plancha con su bilbaína *	21,00
Rape a la koskera	21,00

Mariscos	Eur.
Gambas a la plancha (docena)	19,50
Langostinos a la plancha (8 uds)	15,50
Cigalas a la plancha (1/2 docena) *	30,00
Nécora a la plancha (unidad) *	5,50
Almejas a la koskera	17,00
Pulpo braseado al brandy	18,00
Pulpo a la gallega con patata y pimentón de la Vera	18,00



Alérgenos.

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, **TODOS** nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada, algún tipo de alérgenos.