

RESTAURANTE ASADOR
EL FIGÓN
de Recoletos



RESTAURANTE ASADOR
LA PEDRIZA
el buen asador

MENÚS



Restaurante asador El Figón de Recoletos
Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43
valladolid@figonderecoletos.es
www.figonderecoletos.es



Restaurante asador La Pedriza
C/ Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51
www.figonderecoletos.es



MENÚ DE LA CASA

ENTRADA, individual

- Caldo o Sopa castellana (sopas de ajo) o Gazpacho con guarnición (sólo en temporada estival)

SEGUNDO PLATO:

- Lechazo Asado en horno de leña
- Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).

POSTRE:

- Tarta de hojaldre y crema de la casa

-
- Tinto *Vega Izán Joven D.O. Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
 - Agua mineral
 - Pan de torta o panecillos

 - Café y orujo de hierbas
 - Rosquillitas de anís

PRECIO POR PERSONA: **40,00 €** (IVA incluido)

* Menú diario y para grupos.

* Precio 2018.

* Los menús no son para compartir.





MENÚ CASTELLANO nº 1

ENTRADAS – Centro de mesa

- Morcilla frita de arroz
- Chorizo cocido a la olla
- Pimientos naturales asados en horno de leña

SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado en horno de leña
- Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).

POSTRE

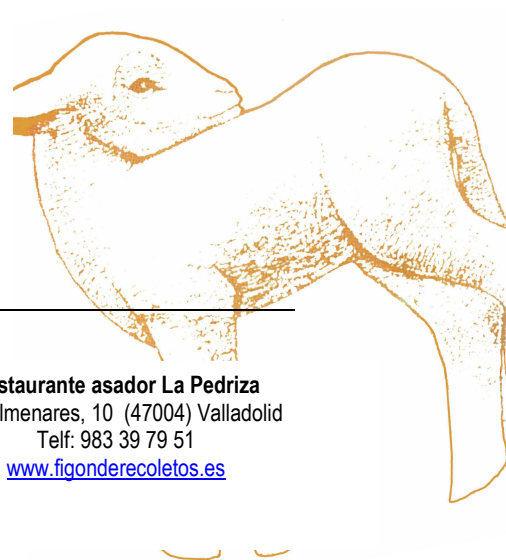
- Tarta de hojaldre y crema de la casa

-
- Tinto *Vega Izán Joven D.O. Ribera de Duero*, o rosado D.O. *Cigales*
 - Agua mineral
 - Torta de aceite o panecillos

 - Café y orujo de hierbas
 - Rosquillitas de anís

PRECIO POR PERSONA: **42,00 €** (IVA incluido)

- * Menú diario y para grupos.
- * Precios 2018.
- * Los menús no son para compartir.



Restaurante asador El Figón de Recoletos
Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43
valladolid@figonderecoletos.es
www.figonderecoletos.es



Restaurante asador La Pedriza
C/ Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51
www.figonderecoletos.es



MENÚ CASTELLANO nº 1 con Revuelto de la casa

ENTRADAS – Centro de mesa

- Morcilla frita de arroz
- Revuelto de jamón, ajetes y gambas
- Pimientos naturales asados en horno de leña

SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado en horno de leña
- Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).

POSTRE

- Tarta de hojaldre y crema de la casa

-
- Tinto *Vega Izán Joven D.O. Ribera de Duero*, o Rosado D.O. *Cigales*
 - Aguas minerales
 - Torta de aceite o panecillos

 - Café y orujo de hierbas
 - Rosquillitas de anís

PRECIO POR PERSONA: **43,00 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos.

* Precios 2018.

* Los menús no son para compartir.



Restaurante asador El Figón de Recoletos
Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43
valladolid@figonderecoletos.es
www.figonderecoletos.es



Restaurante asador La Pedriza
C/ Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51
www.figonderecoletos.es



MENÚ CASTELLANO nº 1 con Cecina de León

ENTRADAS – Centro de mesa

- Cecina de León
- Morcilla frita de arroz
- Chorizo cocido a la olla
- Pimientos naturales asados en horno de leña

SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado en horno de leña
- Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).

POSTRE

- Tarta de hojaldre y crema de la casa

-
- Tinto *Vega Izán Joven D. O. Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
 - Agua mineral
 - Torta de aceite o panecillos

 - Café y Orujo de hierbas
 - Rosquillitas de anís

PRECIO POR PERSONA: **45,00 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos.

* Precios 2018.

* Los menús no son para compartir.





MENÚ CASTELLANO nº 2

ENTRADAS – Centro de mesa

- Jamón ibérico de bellota
- Morcilla de arroz frita
- Pimientos naturales asados en horno de leña.
- Chorizo cocido a la olla

SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado en horno de leña
- Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla)

POSTRE

- Tarta de hojaldre y crema de la casa.

BEBIDAS

- Tinto *Vega Izán Joven D.O Ribera de Duero* o Rosado *D. O. Cigales*
- Agua mineral
- Pan de torta o panecillos

- Café y orujo de hierbas
- Rosquillitas de anís.

PRECIO POR PERSONA: **47,00 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos.

* Precios 2018.

* Los menús no son para compartir.





MENÚ CASTELLANO nº 4

ENTRADAS – Centro de mesa

- Jamón ibérico de bellota
- *Carpaccio* de bacalao
- Morcilla de arroz frita
- Pimientos asados en horno de leña.

SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado en horno de leña
- Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla)

POSTRE

- Tarta de hojaldre y crema de la casa

-
- Vino *Vega Izán* Joven D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
 - Agua mineral
 - Pan de torta o panecillos

 - Café y orujo de hierbas
 - Rosquillitas de anís

PRECIO POR PERSONA: **52,00 €** (IVA INCLUIDO)

* Menú para grupos.

* Precios 2018.

* Los menús no son para compartir.





MENÚ CASTELLANO nº 6

ENTRADAS - Centro de mesa

- Puerros naturales con bonito y anchoas
- Morcilla de arroz frita
- Setas guisadas

SEGUNDO PLATO:

- Lechazo asado en horno de leña
- Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).

POSTRE:

- Tarta de hojaldre y crema de la casa

-
- Tinto *Vega Izán Joven D.O. Ribera de Duero* o rosado D. O *Cigales*
 - Agua mineral
 - Pan de torta o panecillos

 - Café y orujo de hierbas
 - Rosquillitas de anís

PRECIO POR PERSONA: **46,00 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos.

* Precios 2018.

* Los menús no son para compartir.





Menú Corazones

ENTRADAS – Centro de mesa

- Jamón ibérico de bellota
 - Corazones de alcachofas salteadas
 - Pimientos asados en horno de leña
-

SEGUNDO PLATO:

- Lechazo asado en horno de leña
 - Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).
-

POSTRE:

- Tarta de hojaldre y crema de la casa
-

- Tinto **Crianza*** D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
 - Agua mineral
-

- Café y Orujo de hierbas y anises
 - Rosquillas típicas de la casa.
-

- Pan de torta de aceite o panecillos

PRECIO POR PERSONA: **56,00 €** (IVA INCLUIDO)

* Consulte nuestra bodega

* Menú para grupos.

* Precios 2018.

* Los menús no son para compartir.

