



## Primer plato

– A ELEGIR –

Menestra de verduras  
*de temporada con huevo escalfado*

Espárragos Trigueros  
*gratinados al estilo tradicional*

Arroz a la cubana  
*con huevo frito con puntilla*

Ensalada César  
*Pollo crujiente, cebolla confitada,  
brotes verdes, rúcula, tomate cherry,  
lascas de parmesano y salsa césar*

Macarrones a la napolitana

Revuelto de boletus

Patatas a la importancia  
*con torrezno ibérico*

Plato de cuchara del día

## Segundo plato

– A ELEGIR –

### Pescados

Boquerones fritos  
*a la andaluza*

Salmón con pisto de verduras

Gallo de mar la plancha  
*con verduritas*

### Carnes

Pollo en salsa de champiñones  
*al estilo de la abuela Carmen*

Magro de cerdo  
*con tomate*

Chuleta de pavo  
*en salsa de miel y mostaza*

## Postre

– A ELEGIR –

Arroz con leche casero  
*con costra de caramelo*

Flan de huevo  
*de Doña Gloria*

Fruta de temporada preparada

**13,75 €**

**Incluye bebida y pan**

Precio por persona (IVA incluido, café no incluido)



## Primer plato

– A ELEGIR –

Guisantes con cecina de León  
*de temporada con huevo escalfado*

Fideos al Horno

Canelones caseros a la boloñesa

Revuelto de gulas y gambas

Patatas revolconas  
*con torrezno ibérico*

Plato de cuchara del día

Ensalada Caprese  
*Mozarella fresca, tomate del huerto del abuelo, aceite de oliva AOVE y una pizca de orégano y sal*

## Segundo plato

– A ELEGIR –

### Pescados

Merluza al estilo “Los Toreros”  
*en salsa verde con almejas y gambas*

Dorada a la Espalda  
*con verduritas*

Lirios a la Romana  
*con patatas asadas*

### Carnes

Pollo asado al horno  
*con costra crujiente y patata panadera*

Huevos de corral con salchichas rojas

Secreto ibérico al Oporto

## Postre

– A ELEGIR –

Cuajada Casera  
*con miel*

Mousse de Limón  
*con fondo de galleta*

Flan de Huevo de Doña Gloria

**13,75 €**

**Incluye bebida y pan**

Precio por persona (IVA incluido, café no incluido)



## Primer plato

– A ELEGIR –

Judías verdes

*salteadas con jamón*

Salteado de verduras de temporada

*con huevo escalfado*

Tallarines

*A La auténtica carbonara*

Arroz Negro

*con Ali-Oli casero*

Ensalada Griega

*tomates cherry, pepino, pimiento y  
cebolla roja y queso feta, todo ello  
aliñado con pimienta negra, orégano  
y aceite de oliva*

Revuelto de ajetes y gambas

Pimientos rellenos de marisco

*Al estilo Los Toreros*

Plato de cuchara del día

## Segundo plato

– A ELEGIR –

### Pescados

Merluza a la romana

*con verduritas y patata*

Lubina a la Espalda

*con verduritas*

Bacalao al ajo arriero

*con patatas asadas*

### Carnes

Albóndigas caseras

*con salsa de tomate y curry*

Lomo de cerdo al queso

Chuleta de ternera

*Con patatas y pimientos asados*

## Postre

– A ELEGIR –

Tarta de Queso

*del tío Blanco con Toffee*

Brownie

*con helado de Vainilla*

Piña al natural

**13,75 €**

**Incluye bebida y pan**

Precio por persona (IVA incluido, café no incluido)



## Primer plato

– A ELEGIR –

Tempura de Berenjenas  
*con salmorejo*

Coliflor al ajo arriero  
*con ajitos tiernos*

Rigatoni  
*Al cabrales*

Lasaña de Verduras

Ensalada Los Toreros  
*Con langostinos, piña y salsa rosa*

Revuelto de morcilla

Patatas gratinadas  
*Con bechamel y panceta*

Plato de cuchara del día

## Segundo plato

– A ELEGIR –

### Pescados

Trucha a la Navarra  
*con verduritas y patata*

Salmón a la parrilla  
*con verduritas*

Calamares en su tinta  
*con arroz hervido*

### Carnes

Codillo asado  
*en salsa de naranja*

Ternera asada  
*Al vino tinto*

Milanesa de Pollo  
*Con lascas de parmesano y yema de huevo*

## Postre

– A ELEGIR –

Vasito de Queso Mascarpone  
*con confitura de frutas del bosque*

Helado de Turrón

Pera al Ribera del Duero

**13,75 €**

**Incluye bebida y pan**

Precio por persona (IVA incluido, café no incluido)

# MENÚ TOP 25 €



Entrante a elegir + Principal + Postre (bebida no incluida)

## P I C O T E O

### Patatas revolconas con Torreznos "Los Toreros"

Deliciosas patatas asadas condimentadas con ajo, perejil y pimentón dulce acompañadas de torreznos de Soria



### Ensaladilla rusa de ventresca de la buena

Deliciosa ensaladilla con mayonesa trufada casera y ventresca de la buena

### Cazón del Duero en adobo

Deliciosos taquitos de cazón en adobo de la abuela Carmen

### Croquetas

Mix de croquetas variadas de jamón, boletus y cocido (8 unidades)

### Pulpo a la brasa

Delicioso pulpo a la brasa con patata revolcona. (suplemento de 4€)

### Canelón de queso de

### oveja, setas y miel

Canelón relleno de queso de oveja, setas, miel, confitura de tomate y orégano

### Zamburiñas a la plancha

Zamburiñas a la plancha con aceite de ajo y perejil

### Alcachofas salteadas

### con jamón ibérico y huevo poché

Corazones de alcachofas salteadas con jamón ibérico y huevo poché

### Huevos rotos con foie

Huevos a baja temperatura de gallinas de corral con foie a la plancha y patatas

## D I R E C T A M E N T E D E L A H U E R T A

### Ensalada de Tomate de la Huerta

Tomate del bueno con aguacate, cebolla dulce, mozzarella y albahaca fresca

### Ensalada griega

Mezclum de lechugas y brotes verdes, tomate cherry, taquitos de queso feta, cebolla morada, AOVE, aceitunas y una pizca de orégano

## D E L M A R

### Calamar a la plancha con su ajada

jugoso calamar entero a la plancha con su ajada

### Lomo de Merluza bunker

### Bacalao Braseado con verduritas

### Salmón a la naranja

## C A R N E S

### Rabo de Toro guisado al estilo tradicional

Estofado con verduritas y patatas fritas crujientes

### Costillas asadas a baja temperatura

acompañadas de patatas y verduritas

### Lomo de vaca en láminas

Entrecot de ternera al punto que mas te guste con patatas y pimientos del piquillo

### Nuestra hamburguesa gourmet

Deliciosa carne elaborada en casa con mezcla de cerdo, pollo y ternera, especias, taquitos de tomate, cebolla morada confitada, queso y salsa griega

### Solomillo ibérico a la miel y mostaza

Láminas de solomillo ibérico a la plancha con escamas de sal rosa, salsa de miel y mostaza de Dijon y patatas asadas

## P A R A E N D U L Z A R E L P A L A D A R

### Vasito de queso mascarpone y frutos rojos

Deliciosa crema de queso mascarpone casera con fondo de frutos rojos y base de galleta.

### Tarta de queso con toffe

Tarta de queso casera con toffee y crumble de galleta

### El mejor flan del mundo mundial

Delicioso flan cremoso casero.

### Bizcocho de manzana con helado de vainilla

Un bizcocho de manzana especial con helado de nata y chocolate blanco crujiente

### Brownie con helado de Vainilla

## D . O . R U E D A . . . . .

**Vega Campocarmen** 10,00 €

Color amarillo paja intenso, con matices verdosos, con aromas del heno, características de la variedad Verdejo, que dejan paso a unas sutiles notas de flores blancas y manzana

**Javier Sanz Viticultor** 14,00 €

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos. Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y la manzana verde y muestran ligeras notas de anís e hinojo.

**Adhuc Tempus** 12,00 €

Ofrece aromas profundo y complejos con contundencia frutal. Boca de matices florales, y un toque mineral.

**Martivilli Verdejo** 12,00 €

En nariz es limpio y potente, de aromas primarios de fruta verde, cítricos, manzana y piña. En boca es equilibrado con buena estructura y persistencia.

**Palacio de Bornos Verdejo** 12,00 €

Destacan sus aromas tropicales frescos como la piña y aromas cítricos. En boca es seco, con una entrada que sorprende por unir la frescura y acidez natural con la redondez que aporta la crianza sobre lías finas.

**José Pariente** 18,00 €

El aroma de gran intensidad es elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas melocotón, pera, limón y pomelo.

**El Perro Verde** 16,00 €

Amarillo pálido con reflejos verdosos muy brillantes. Intensidad media-alta con recuerdos a limón y pomelo que al abrirse muestra finas notas florales.

**Reina de Castilla Verdejo** 12,00 €

Aromas cítricos ensamblados con herbáceos y matices anisados. Paladar intenso, sabroso y bien equilibrado.

## F R I Z A N T E . . . . .

**Papá Oso** 10,00 €

Color amarillo pajizo con destello verdoso, limpio y brillante. Nariz: aromas frescos y de buena intensidad que nos recuerdan a frutas tropicales como la piña o el maracuyá. Boca refrescante, ligeramente dulce.

**Yllera 5.5** 14,00 €

De color amarillo-pajizo, fina espuma y un aroma rico e intenso, en el que priman los aromas primarios de la piel de la uva y que mantiene un equilibrio entre dulzor y acidez.

## C I G A L E S . . . . .

**Sinfo** 10,00 €

Color fresa medio. En nariz toques piel de melocotón, florales de la gama de la violeta y algunos anisados de hinojo. En boca suave, redondo y muy frutal.

**Vinea Rosé** 13,50 €

Color fresa pálido, muy brillante y luminoso. Nariz intensa y frutal, con recuerdos a gominola, lichis y flores blancas.

**Salvueros** 10,00 €

Un vino afrutado y fresco, pleno de aroma. Destaca su color rojo frambuesa: vivo y brillante, con reflejos azules y violáceos.

**Clarete de Luna** 14,00 €

Tono alegre y atractivo, nota de fruta roja, flores y vegetales frescos.

## D . O . T O R O . . . . .

**Rascalindes** 12,00 €

Color quinda cubierto con intensidad de vivo brillo. Nariz con frutos rojos, moras, grosellas y endrinas, también lácticos. Boca de carnosidad, taninos dulces, pastosidad en el paladar y largo de recorrido.

**El Pícaro** 14,00 €

Intenso color picota de capa alta. Bordes violáceos. Limpio y brillante. Vino muy frutal, con la fruta roja en primer plano y notas florales y avainilladas sobre un ligero fondo mineral.

**Rejadorada** 14,50€

Color morado oscuro y brillante con capa fina. Nariz de aromas muy frutales de frutas rojas junto con notas especiadas y de vainilla.

**Antona García** 26,00 €

Un vino rojo intenso de capa media-alta con ribetes rubíes. Posee un aroma con toques de fruta negra, notas balsámicas, especiadas y minerales. Boca amplia, equilibrada y agradable de final largo.

**Madre mía** 20,00 €

Una explosión de grosellas rojas y negras junto a cereza proporciona un vino sorprendentemente frutal. De tonos rubí, con matices a caramelo y a flor de vainilla.

**Dominio del Bendito** 20,00 €

Color púrpura intenso con matices violáceos. Nariz potente de fruta, zarzamora y frutas negras. Boca marcada por fruta intensa.



## D.O. RIBERA DEL DUERO . . . . .

## Crianzas

**Adhuc Tempus** 21,00 €

*Aromas de fruta negra como mora y grosella. De agradable tostado con una gran intensidad y persistencia en boca. De final largo y muy agradable.*

**Protos** 25,00 €

*Color picota con ribete púrpura. En nariz aparecen aromas de fruta roja (cerezas, frambuesas), y notas florales, de cacao y de toffee sobre un fondo mineral muy discreto. En boca es fresco y de buena acidez.*

**Valtravieso** 26,00 €

*Color rojo cereza intenso, profundo, excelente capa y excelente brillo. Nariz: intenso aroma frutal fresca, tonos florales de flores blancas, aroma muy fresco, notas de excelentes maderas bien integradas (chocolate amargo, aromas torrefactos y de frutos secos)*

**Pago de los Capellanes** 32,00 €

*En vista presenta un color guinda fuerte con toques cardenalicios en ribete. Nariz de aromas a una perfecta mezcla entre fruta y madera con aromas a vainilla. Boca de entrada suave y taninos finos.*

**Pago de Carraovejas** 43,00 €

*Un clásico básico. De color rojo púrpura con ribetes del mismo color. Frutas maduras, lácteos, notas balsámicas y especiados dulces. En boca, equilibrado, franco y persistente.*

**Malleolus Emilio Moro** 48,00 €

*De color rojo cereza picota muy cubierto, con un aroma denso, maduro, dotado de buena intensidad y de una gran personalidad. En boca es potente y estructurado con buen balance y paso largo y persistente.*

**Carmelo Rodero** 36,00 €

*Color rubí de capa alta, excelentes notas guinda arropadas por matices rosáceos. Nariz de aromas varietales, un torrefacto suave bien conjugado con su toque final de regaliz. Boca profunda y equilibrada.*

## Jóvenes

**Machote** 13,50 €

*De color rojo picota con tonos violáceos, en nariz dominan expresivos aromas frutales y sensaciones de torrefacto y regaliz. Afruado y equilibrado en boca, paso agradable de final intenso con un pequeño toque de cacao.*

**Protos Roble** 15,00 €

*Color cereza con ribete rubí. Muy limpio y brillante. Fina lágrima de caída rápida. Nariz directa con aromas de fruta roja fresca acompañada de sutiles especias y sobre un agradable fondo de tostados.*

**Prado Rey Origen Roble** 14,00 €

*Ofrece aromas profundo y complejos con contundencia frutal. Boca de matices florales, y un toque mineral.*

**Carramimbre Roble** 14,00 €

*Rojo cereza con tonos guindas, en capa fina predominan los violáceos. Aromas muy intensos de especias (canela, menta, hierbabuena) con toques de vainilla. Boca intensa de buen paso en boca.*

**Traslascuestas Roble** 14,00 €

*La nariz es compleja, creando un sutil juego entre la fruta madura y las especias. En boca tiene textura de concentración de fruta, muy jugosa, como de fruta licuada. Fresco y largo.*

**Carmelo Rodero roble** 15,50 €

*Limpio y brillante color cereza, con un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensambla con ligeros toques especiados. En boca resulta amplio, fresco, persistente y aterciopelado.*

## TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN . . . . .

**Machote Reserva** 17,50 €

*Elegante e intenso en nariz con aromas de fruta madura, frambuesa y distinguidas sensaciones de chocolate, minerales y torrefactos. El paso de boca es delicado pero largo, con taninos muy maduros.*

**Dehesa la granja** 18,00 €

*Color granate brillante. Nariz compleja, presenta fruta roja madura con presencia de torrefactos, dulce de leche, anisados, vainilla y un final de regaliz. Boca de entrada golosa de fruta madura.*

**Mauro** 24,00 €

*De color picota violáceo muy bien cubierto. Nariz elegante con aromas de fruta negra, confitura, notas de chocolate, torrefactos, florales (violeta), lácteos. Con un gran equilibrio en boca.*

*Date una vuelta por nuestra bodega y elige tu mismo el vino que más te guste. Los precios incluyen el IVA*

