



MENU EJECUTIVO ROOM87

Del 27 al 9 de Octubre de 2021

De 13.30 a 15.30h

¡Y si lo que te apetece es picotear y algún plato de la carta, no dejes de hacerlo, mira los platos de cafetería en el código QR y luego algo del menú!

Los entrantes valen **6€**, los principales **8€** y los postres **4€**.

ENTRANTES

Carpaccio de tomate de temporada, queso fresco de Burgos y vinagreta de cerezas
Crema fría de coliflor, aceite de trufa y lascas de bacalao confitado
Timbal de patata pochada con huevo, paleta ibérica y ralladura de foie micuit
Arroz ibérico con gambón asado

PRINCIPALES

Pescado del día, hummus de garbanzos y puerro crujiente
Salmón asado, tallarines de calabacín y ñora crujiente
Carrilleras de cerdo, manzana asada y teja de almendras
Alitas de pollo marinadas y fritas con mayo-soja y berros

FRUTA FRESCA, NATA, CHOCOLATE, AZUCAR Y HELADOS CASEROS... NUESTRO MOMENTO MÁS DULCE

Tarta de almendras crema ligera de orujo
Cuajada de chocolate y mermelada de naranja
Tocinillo de cielo, maracuyá y naranja deshidratada
Fruta de temporada elaborada

Selección de Panes, Agua, 1 consumición y Café incluidos

**Caña, copa de vino de la casa o refresco*

El servicio en Terraza tendrá un suplemento de 2€

18,00€ (I.V.A INCLUIDO) Y A DISFRUTAR.

MENU INFANTIL

(10€ Iva incl.)

Croquetas Caseras de jamón ibérico
Tirabuzón de pollo rebozado o Hamburguesa del Chef con patatas fritas
Helado
Pan y Agua

Servicios Turísticos de Valladolid S.L. Paseo Zorrilla, 108 N° Registro R-47/597 3 Tenedores

 tripadvisor



 sodexo



La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio

The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU) 1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff.