



BODEGAS

VITALIS

NUESTRO MENÚ

LOS ENTRANTES

(a elegir 1)

Puerros de Fresno de la Vega confitados con salsa romesco, Cecina de León y avellana garrapiñada
Empanaditas de maíz rellenas de morcilla de León y cebolla confitada, acompañadas con mermelada de pimiento de Fresno de la Vega
Torreznos con guacamole
Croquetas de cecina/hongos

EL PLATO PRINCIPAL

(a elegir 1)

Lomo bajo de vaca a la plancha acompañada de patatas fritas y pimientos confitados de Fresno de la Vega
Carrillera de vaca al Prieto Picudo acompañada de puré de boniato
Costilla de cerdo cocinada a baja Tª, glaseadas con salsa barbacoa, acompañadas de patatas fritas y pimientos de padrón
Lomo de bacalao sobre pimiento de Fresno de la Vega confitado y su pil-pil

LOS POSTRES

(a elegir 1)

Tarta de queso Vitalis
Brownie de chocolate con toffe salado y helado de vainilla
Torrija de pan brioche y sorbete de mandarina

BODEGA

Maridaje con los distintos vinos de la bodega

