



Cocina de paisaje rural que mira a otras culturas

Nuestra cocina combina la esencia de la tradición con un toque innovador, explorando influencias de otras culturas para crear experiencias únicas. Autenticidad, frescura y un impulso creativo que transforma cada plato en una historia de sabor sin fronteras.

ENTRANTES

Ensalada de Lentejas de Tierra de Campos con verduritas asadas y Pesto.	15,00€
Crema de Cebollas matancera con ragout de rabo de ternera al vino Rancio	19,50€
Coca del "Negrito" con pato confitado, manzana verde y nube de parmesano.	21,70€
Verduras de Temporada con un toque de soja y jengibre.	16,00€
Trucha del pisuerga marinada con edamame y aguacate.	21,50€
Huevo a baja temperatura con sopa Castellana y trufa	13,00€
Ensalada de perdiz roja en escabeche con humus de alubia de Saldaña.	23,00€
Pulpo asado con crema de pimientos y aceitunas.	26,00€
Terrina de foie de villamartín con Mango fermentado y pan de especias.	24,50€
Ensalada de vieira y langostino con vinagreta de chili dulce.	26,00€

PESCADOS

Lomo de Bacalao	confitado con guiso de sus callos.	26,00€
Corvina Asada	con Arroz Salvaje, Esparragos y Bimi.	23,50€

CARNES

Cochinillo Confitado	con mojo verde.	25,00€
Costilla de Cerdo	Lacada con miel de Retama y Tamarindo con chips vegetales.	22,50€
Carré de Cordero	Relleno de setas y trufa con crema de apio-nabo.	26,50€
Solomillo de ternera	salteado con un toque de ají amarillo, soja y yuca frita.	28,00€

ARROZ

Arroz Meloso	de Sepia y Carabineros.	31,00€
--------------	-------------------------	--------

POSTRES

Soufle de guianduja.	(8 minutos de espera)	8,50€
Babá al Ron	con Chantilly de yuzu y Vainilla	8,00€
Parfait de miel	con compota de higos y orejones.	8,00€
Requesón	con Almendras Garrapiñadas y Agua-miel de jengibre.	8,50€



VINOS TINTOS

Ebeia Selección	La Mancha**	Tempranillo, joven	18,5
Finca Resalso	Ribera de Duero	100% Tempranillo, meses barrica roble4	25,00
Pruno	Ribera de Duero	Tempranillo/Cabernet Sauvignon	28,00
Carmelo Rodero 9 Meses	Ribera de Duero	Tempranillo 100% meses de Barrica9	28,50
Emilio Moro	Ribera de Duero	Tempranillo 100% meses de barrica12	31,00
Dehesa Canonigos	Ribera de Duero	Tinto fino 88% Cabernet Sauvignon 12% 15 meses Barrica	31,5
Tomas Postigo 3 Año	Ribera de Duero	Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. meses en roble12	36,00
Pago de Carraovejas	Ribera de Duero	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot. 12 meses roble Francés	41,00
Muruve	Toro	Tempranillo, joven	19,00
Prima	Toro	90% tinta de toro y 10% Garnacha,	28,5
San Román	Toro	Tempranillo, Agricultura Ecológica	38,50
Abadia Retuerta tinto	Castilla-león	Tempranillo, syrah y cabernet Sauvignon 12 meses en barrica de roble francés	29,50
Mauro	Castilla-león	Tempranillo seleccionado, crianza de 30 meses	39,50
Ramon Bilbao	Rioja	100% Tempranillo, criado en barrica de roble americano y afinado en botella	19,50
Muga Crianza	Rioja	Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo con una larga crianza de Reserva	26,50
200 Monges	Rioja	Tempranillo/Garnacha	51,00

RESTAURANTE

LUGAR DEL ABAD

VINOS BLANCOS

Palacio de Bornos	Rueda	Verdejo 100%	18,5
Martivilli	Rueda	Verdejo 100%	19,00
José Pariente	Rueda	Verdejo 100%	24,5
Mar de Frades Blanco	Rías Baixas	Albariño 100%	29,00
Enate 234	Somontano	Chardonnay 100% vendimia nocturna	26,50
Ossian	Rueda	100% verdejo de viñas viejas centenarias	42,5
Belondrade y Lurton	rueda	Verdejo 100% Crianza en sus lías 10 Meses	64,00

ESPUMOSOS

Recaredo Terrers	Corpinat	Brut Nature Xarel.lo, Macabeo y Parellada. agricultura ecológica y biodinámica	42,5
Gramona III lustros	Corpinat	Xarel.lo y Macabeo, 84 meses de crianza. Brut nature.Agricultura ecológica	46,5
Bollinger Champagne	A.O.C. Champagne	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Special Cuvée champagne brut	78,5

DULCES

			COPA	BOTELLA
VI DE GEL Gewürztraminer	penedès	Gewürztraminer	7,00	31,50
TOKAJI OREMUS 3 PUTONIOS	Tokaj	Furmint	9,50	48,00