



VORAZ

FUE LA LLAMA

VOR

Voraz fue la llama que arrasó este mismo lugar y una buena parte de la ciudad allá por 1561. Esa llama fue fruto de la conspiración de unos frailes y de un viento perverso, que mantuvo el incendio con vida durante 2 días eternos. Esa llama pasó a formar parte de nosotros y hoy todavía la puedes encontrar en el escudo de nuestra ciudad. Esa llama nos obligó a renacer. Esa llama nos hizo acoger nuevas expresiones arquitectónicas y crear la primera plaza regular de España, esta en la que estás ahora mismo. El incendio fue extinguido pero esa llama sigue con vida, escondida en nuestro horno, con un apetito tan voraz como el de aquel de 21 de Septiembre de 1561.

AZ FUE LA LLAMA





ENTRANTES

<u>JAMÓN IBÉRICO</u> ■ ▲	22€
de bellota con tostas de tomate rallado	
<u>CECINA DE LEÓN</u> ■ ▲	15€
con tostas y tomate rallado	
<u>QUESO AÑEJO AHUMADO</u> ▲ ■	12€
con mermelada de cerveza negra	
<u>CARPACCIO DE BACALAO</u> ●	12,5€
con crujiente de ajo negro, confitura de arbequina y caviar de curri	
<u>CEVICHE DE SALMÓN</u> ●	14€
con su leche de tigre e infusión de té chai	
<u>STEAK TARTAR DE LECHAZO</u> ■	18€
de lechazo con falsa yema de mango y crujiente de boniato	
<u>LANGOSTINOS EN TEMPURA</u> ■ ▲	15,5€
con salsa thai	
<u>ENSALADA DE BURRATA AHUMADA</u> ▲	11€
con tomate Marmande, albahaca fresca y tapenade de olivas negras	
<u>ENSALADA DE PULPO</u> ■ ▲ ■	18,5€
a la brasa con granada, crema trufada de patata y helado de AOVE	
<u>SALTEADO DE AMANITA CAESAREA</u> ■ ■	16€
y caviar de erizo de mar con cilantro freco y chips de ajo, ahumado al momento	
<u>FOIE SOASADO</u> ▲ ▲	17,5€
con kikos caramelizados y confit de higos	
<u>VERDURAS A LA BRASA</u> ▲	12€
con salsa de romanescu alioli de ajo negro	

Servicio de pan 1,5€





PESCADOS

<u>CORVINA SALVAJE</u> ● ▲	15€
macerada en fruta de la pasión y sake con verduras especiadas	
<u>MEDALLONES DE RAPE</u> ■ ▲ ● ▲	18€
a la brasa con salsa de chocolate blanco y frutos secos al azafrán	
<u>LINGOTE DE SALMÓN</u> ●	14,50€
marinado en licor de coco y té especiado con guacamole de Kimchi	
<u>BACALAO CONFITADO</u> ▲ ■ ■ ●	16€
con crema de carabineros	
<u>PESCADOS DEL DÍA A LA BRASA</u> ●	S/M
Consulte a nuestro personal de sala	

CARNES

<u>PECHUGA DE CAPÓN</u>	14,5€
a baja temperatura, golpe de brasa y chili dulce	
<u>ENTRECOTTE DE BUEY</u>	16€
centroeuropeo de 400 gr con 45 días de maduración a la parrilla	
<u>CHULETÓN DE BUEY</u>	36 26€
centroeuropeo con 45 días de maduración a la parrilla 1kg 600gr	
<u>CHULETÓN DE VACA RUBIA</u>	45 28 €
gallega a la parrilla con 60 días de maduración 1kg 600gr	
<u>SOLOMILLO DE VACA RUBIA</u>	22 €
gallega a la parrilla	
<u>LECHAZO</u>	40€
lechazo I.G.P. asado en horno de leña - 1 cuarto (2 personas)	
<u>CARILLERA DE BUEY AL OPORTO</u> ▲	16€

Servicio de pan 1,5€





PASIÓN POR EL FUEGO



AMOR DE MADRE



COCINA
VALLADOLID

POSTRES

<u>TARTA DE MANZANA</u> ■ ▲ ■	5€
a nuestro estilo	
<u>COULANT DE CHOCOLATE NEGRO</u> ■ ▲ ■ ▲	6€
crema de chocolate blanco y helado de dulce de arce con nueces caramelizadas	
<u>MAR DE PASIÓN</u> ■ ▲ ▲	6€
Esfera de caramelo de violetas rellena de semifrío de fruta de la pasión, su granizado, tierras de brownie.	
<u>MILHOJAS</u> ■ ▲ ■	5,5€
crujientes de crema y frutos rojos	
<u>BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO</u> ■ ▲ ▲	5,50€
con avellanas y salsa de naranja	
<u>TARTA DE QUESO</u> ■ ▲ ▲	6€
con helado de Idiazabal y toffe de piñón	
<u>SURTIDO DE POSTRES CASEROS</u> ■ ▲ ▲ ■	6€



TABLA DE ALÉRGENOS

- CEREALES CON GLUTEN
- ▲ HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO
- ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES
- CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES
- ▲ MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS
- SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA
- LECHE Y SUS DERIVADOS
- ▲ FRUTOS DE CÁSCARA
- APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS
- GRANOS DE SÉSAMO
- ▲ SULFITOS
- PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO
- MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS Y CEFALÓPODOS
- ▲ CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS