

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

JAMÓN IBÉRICO	22€
<hr/>	
de bellota con tostas de tomate rallado	
CECINA DE LEÓN	15€
<hr/>	
con tostas y tomate rallado	
TABLA DE QUESOS	14€
<hr/>	
Dziugas 36 meses, ahumado de oveja, curado con trufa y Shropshire con mermelada de uva	
CARPACCIO DE WAGYU	12,50€
<hr/>	
con yema curada y macerado de cerveza tostada	
STEAK TARTAR DE LECHAZO	18€
<hr/>	
de lechazo con falsa yema de mango y crujiente de boniato	
LANGOSTINOS EN TEMPURA	15,5€
<hr/>	
con salsa thai	
ENSALADA DE BURRATA AHUMADA	11€
<hr/>	
con tomate Marmande, albahaca fresca y tapenade de olivas negras	
PULPO A LA BRASA	18,5€
<hr/>	
Con helado de AOVE	
VERDURAS A LA BRASA	12€
<hr/>	
con salsa de romescu alioli de ajo negro	

Servicio de pan 1,5€



PESCADOS

CORVINA SALVAJE ● ▲ 16€

macerada en fruta de la pasión y sake con verduras especiadas

TATAKI DE ATÚN ■ ▲ ● ▲ 18€

Con puré de espirulina y falsa soja

LOMOS DE LENGUADO ● 16€

en tempura de wasabi y salsa de coco

BACALAO CONFITADO ▲ ■ ■ ● 16€

con crema de carabineros

CANELÓN DE CALAMAR ● 17€

relleno de cous cous con su demiglace

CARNES

PERDIZ DE TIRO 18€

En salsa cazadora con ñoquis encurtidos

ENTRECOTTE DE BUEY 16€

centroeuropeo de 400 gr con 45 días de maduración a la parrilla

CHULETÓN DE BUEY 36 | 26€

centroeuropeo con 45 días de maduración a la parrilla 1kg | 600gr

CHULETÓN DE VACA RUBIA 45 | 28 €

gallega a la parrilla con 60 días de maduración 1kg | 600gr

SOLOMILLO DE VACA RUBIA 22 €

gallega a la parrilla

LECHAZO 40€

lechazo I.G.P. asado en horno de leña - 1 cuarto (2 personas)

CARILLERA DE BUEY AL OPORTO ▲ 16€

MAGRET DE PATO 18€

lacado en jugo de arce con crema de castañas



Servicio de pan 1,5€



PASIÓN POR EL FUEGO



AMOR DE MADRE



COCINA
VALLADOLID

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE

Crema de chocolate blanco y helado de galleta



MAR DE PASIÓN

6€

Esfera de caramelo de violetas rellena de semifrío de fruta de la pasión, su granizado, tierras de brownie.

MILHOJAS

6,50€

crujientes de crema y frutos rojos



BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO

5,50€

con avellanas y salsa de naranja



TARTA DE QUESO

6€

con helado de Ideazabal y toffe de piñón

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

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