

Sugerencias *Del Chef*

Temporada de Invierno



De la Tierra y El Campo

- 13€** Ensalada de Burrata Zucca con Pesto de Remolacha
Burrata Salad with Beetroot Pesto
Salade de Burrata au pesto de Betterave
- 16€** Alcachofas Confitadas, Karim de Piñones, Queso, Miel y Trufa
Artichokes, Karim Pine Nuts, Cheese, Honey and Truffle
Artichauts, Pignons Karim, Fromage, Miel et Truffe
- 15€** Guiso de Garbanzos Marineros
Seafood Chickpea Stew
Ragoût de pois chiches aux fruits de mer
- 12€** Sopa de Cebolla y Capuccino
Onion and Capuccino Soup
Soupe à l'oignon et au capuccino
- 14€** Puerros Asados con Papada y Mole Negro
Roasted Leeks with Iberian Pork and Black Mole
Poireaux Rôtis au Porc Ibérique et Taupe Noire
- 16€** Terrina de Panceta Ibérica, Pistacho, Guiso de Ciruela y Gel de Vino
Iberian Pork Terrine, Pistachio, Plum Stew and Wine Gel
Terrine de Porc Ibérique, Pistache, Ragoût de Prunes et Gelée de Vin



De los Mares y Rios

- Espeto de Chipirón con Migas Castellanas** 17€
Squid Skewer with Castilian Crumbs
Brochette de calamars à la chapelure castillane
- Pulpo Braseado y Crema de Apio Bola** 19€
Braised Octopus and Celery Cream
Poulpe Braisé et Crème de Céleri
- Bacalao Confitado, Crema de Patata Ahumada y Ajo Asado** 18€
Cod Confit, Smoked Potato Cream and Roasted Garlic
Cabillaud Confit, Crème de Pommes de Terre Fumée et Ail Rôti
- Opción de Pescado del Día** S/M€
Consulta con nuestro equipo las opciones de la Lonja
Check with our Team the Options of Fish of the Day
Vérifiez auprès de Notre Équipe les Options de Poisson du Jour



De la Granjas y Dehesas

Brocheta de Lechazo con Curry Verde	24€
<i>Skewer of Suckling Lamb with Green Curry Brochette d'Agneau de Lait au Curry Vert</i>	
Muslo de Pintada Rellena y Jugo de Chocolate	22€
<i>Stuffed Pintada Thigh and Chocolate Sauce Cuisse de Poulet Farcie et Sauce au Chocolat</i>	
Steak Tartar de Vaca con Brioche y Mayonesa de Cebollino	25€
<i>Beef Steak Tartar with Special Seasoning Tartare de Boeuf avec Assaisonnement Spécial</i>	
Raviolis de Manitas con Salsa Picantona	18€
<i>Pig's Trotters Ravioli with "Picantona" Sauce Raviolis de Pieds de Cochon Sauce "Picantona"</i>	
Láminas de Picaña con Verduras de Temporada Escabechadas	20€
<i>Picanha Slices with Pickled Seasonal Vegetables Tranches de Picanha avec Légumes de Saison Marinés</i>	

Broche Dulce

8€	Chocolate, Pan y Aceite <i>Chocolate, Bread & Olive Oil Chocolat, Pain et Huile d'Olive</i>
7€	Crema Brulee de Zanahoria y Jengibre <i>Carrot and Ginger Creme Brulee Crème Brûlée aux Carottes et au Gingembre</i>
7€	Mousse de Queso y Turrón <i>Cheese and Nougat Mousse Mousse au Fromage et Nougat</i>
8€	Crepes Suzette de Mandarina <i>Tangerine Crepes Suzette Crêpes Suzette Mandarine</i>

Servicio y Pan: 2,50€ por comensal

Bread service: 2,50€ per guest

Alérgenos e intolerancias consultar con nuestro Departamento de Sala

Allergens & intolerances consult with our Waiters

**Precios IVA Incluido*





Horarios del Servicio de Restaurante

Almuerzo: Desde las 13:30 h hasta las 16:00 h

Cenas: Desde las 20:00 h hasta las 23:30 h

LOS JERÓNIMOS

AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA

Trabajamos con productos de



ALIMENTOS
DE VALLADOLID
A gusto de todos



CASTILLA Y LEÓN