

# Sugerencias

## *Del Chef*

Temporada de Primavera



## De la Tierra y El Campo


- 14€** Ensalada de Burrata Zucca con Tomatitos y Gazpacho de Cereza  
*Burrata Salad with Small Tomatoes & Cold Cherry Soup*  
*Salade de Burrata aux Petites Tomates et Soupe Froide aux Cerises*
- 16€** Alcachofas con Caldo Ibérico, Foie y Huevo Frito  
*Artichokes with Iberian Broth, Foie & Fried Egg*  
*Artichauts au Bouillon Ibérique, Foie et Oeuf Frit*
- 15€** Puerros Asados con Papada y Mole Negro  
*Roasted Leeks with Iberian Pork & Black Mole*  
*Poireaux Rôtis au Porc Ibérique et Taupe Noire*
- 14€** Pochas Marineras con Chipirón y Navajas  
*Legumes with Baby Squid & Seafood*  
*Légumineuses aux Petits Calamars et Fruits de Mer*
- 15€** Mollejas de Lechazo con Toffee de Ajo Asado y Berenjena  
*Lamb Sweetbreads with Roasted Garlic Toffee & Aubergine*  
*Ris d'Agneau au Caramel à l'Ail Rôti et Aubergine*
- 16€** Terrina de Panceta Ibérica, Frutos Secos y Salsa de Orejones  
*Iberian Pork Terrine, Nuts & Dried Apricot Sauce*  
*Terrine de Porc Ibérique, Sauce aux Noix et Abricots Secs*

## De los Mares y Rios

- 16€** Ceviche de Corvina  
*Croaker Ceviche*  
*Ceviche de Croasseur*
- 21€** Vieiras Escabechadas y Verduritas  
*Pickled Scallops & Vegetables*  
*Pétoncles et Légumes Marinés*
- 19€** Bacalao Confitado, Crema de Patata Ahumada y Verduritas  
*Cod Confit, Smoked Potato Cream & Vegetables*  
*Cabillaud Confit, Crème de Pommes de Terre Fumée et Légumes*
- S/M€** Opción de Pescado del Día  
*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



<b>Guiso de Codorniz y Gnocchis</b>	<b>19€</b>
<i>Quail Stew &amp; Gnocchis</i>	
<i>Ragoût de Caille et Gnocchis</i>	
<b>Costilla Ibérica con Salsa Macha y Patata Risolada</b>	<b>20€</b>
<i>Iberian Rib with Macha Sauce &amp; Potato</i>	
<i>Côte Ibérique avec Sauce Macha et Pomme de Terre</i>	
<b>Steak Tartar de Vaca con Brioche y Mayonesa de Cebollino</b>	<b>25€</b>
<i>Beef Steak Tartar with Special Seasoning</i>	
<i>Tartare de Boeuf avec Assaisonnement Spécial</i>	
<b>Albóndigas de Pollo de Corral con Salsa Satay y Pak Choi</b>	<b>17€</b>
<i>Free Range Chicken Meatballs with Satay Sauce &amp; Pak Choi</i>	
<i>Boulettes de Poulet Fermier avec Sauce Satay et Pak Choi</i>	
<b>Láminas de Picanña a Baja Tª con Salsa Criolla y Ajetes</b>	<b>20€</b>
<i>Picanha Slices at Low Temperature with Criolla Sauce &amp; Young Garlic</i>	
<i>Tranches de Picanha à Basse Température avec Sauce Criolla et Jeune Ail</i>	

## Broche Dulce

<b>Curry de Mango, Tartar de Fresa y Yogur</b>	<b>7€</b>
<i>Mango Curry, Strawberry Tartare &amp; Yogurt</i>	
<i>Curry de Mangue, Tartare de Fraise et Yaourt</i>	
<b>Coulant de Choco y Pistacho con Sopa de Chocolate Blanco Anisada (*Tiempo 12 Min)</b>	<b>9€</b>
<i>Chocolate Coulant &amp; Nuts with Aniseed White Chocolate Soup (*Time 12 Min)</i>	
<i>Coulant au Chocolat et Noix avec Soupe au Chocolat Blanc à l'Anis (*Temps 12 Min)</i>	
<b>Tarta de Queso, Miel y Tomillo</b>	<b>8€</b>
<i>Cheesecake with Honey and Thyme</i>	
<i>Cheesecake au Miel et au Thym</i>	
<b>Babá con Gel de Guayaba</b>	<b>7€</b>
<i>Baba with Guava Gel</i>	
<i>Baba au Gel de Goyave</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*

## **Restaurante Los Jerónimos**

AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA

Trabajamos con productos de



**ALIMENTOS  
DE VALLADOLID**  
*A gusto de todos*

