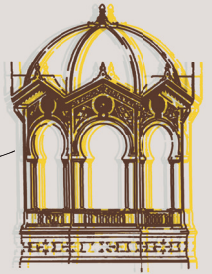




Menú Ejecutivo

Restaurante
CAMPOGRANDE



PRIMEROS A ELEGIR

- Bombón de setas relleno de verduras pasas y piñones *
- Gazpacho con guarnición
- Pudín de verduras sobre crema de espinacas *
- Creps rellenos de carne gratinados con queso y orégano
- Ensalada de contrastes (berenjena asada, pimientos asados, queso de cabra, nueces, rúcula)*
- Ensalada de escabechados *
- Salpicón de mariscos
- Pastel de cabracho con salsa rosa y mahonesa *
- Huevos revueltos con hongos guisados *
- Pisto castellano con huevo *
- Verduras a la plancha con polvo de jamón ibérico *
- Pochas con almejas

SEGUNDOS A ELEGIR

- Bacalao al pilpil o al ajo arriero zamorano *
- Lomo de merluza de pincho al ajillo con gambas *
- Rape empiñonado con almejas y gambas
- Corvina con salsa de zamburiña y brocheta de gambas *
- Chipirones encebollados con arroz blanco *
- Calamar a la plancha con alioli y ensalada *
- Escalopines de solomillo ibérico con salsa de boletus *
- Entrecot de ternera avileña con salsa de queso azul *
- Solomillo de pato con verduras salteadas, manzana y salsa agridulce*
- Redondo de pularda relleno de foie con reineta y salsa de naranja
- Callos Campogrande con pata y morro
- Morcillo de ternera estofado *

POSTRES A ELEGIR

- Macedonia de frutas naturales *
- Tarta de zanahoria
- Flan de pana cota con culis de frutas *
- Tarta de queso fresco con tofe y trufas del bosque *
- Pudín de manzana y pasas templado con crema inglesa
- Coulant de chocolate con nata *
- Pastel de mango y merengue
- Creps relleno de helado y praliné
- Trufas de chocolate con nata *
- Sorbete de limón al espumoso de Rueda
- Biscuit helado de café *
- Biscuit helado de galleta María

Pan, vino de la casa tinto, rosado o verdejo y agua mineral (Café no incluido)

* Platos sin gluten - Pan para celíacos

Almuerzo de lunes a viernes excepto festivos 22.00 € (IVA incluido)