



MENÚ DE LA CASA

ENTRADA - individual

- Caldo o Sopa castellana o Gazpacho (en temporada estival)
-

SEGUNDO PLATO:

- Lechazo Asado en horno de leña
 - Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).
-

POSTRE:

- Tarta de Hojaldre y crema, de la casa
-

- Tinto *Vega Izán* Joven D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
 - Aguas Minerales
-

- Orujos de anises y hierbas
 - Rosquillas típicas de la casa.
 - Café
-

- Pan de Torta o panecillos
-

PRECIO POR PERSONA: **40,00 €** (IVA INCLUIDO)

El Figón de Recoletos S.A. Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43 / Telf y Fax: 983 20 33 08
valladolid@figonderecoletos.es

La Pedriza, Horno de Asar. C/Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51





MENÚ CASTELLANO nº 1

ENTRADAS – Centro de mesa

- Morcilla frita de arroz
 - Chorizo cocido a la olla
 - Pimientos naturales asados en horno de leña
-

SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado en horno de leña
 - Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).
-

POSTRE

- Tarta de hojaldre y crema, de la casa
-

- Tinto *Vega Izán Joven D.O. Ribera de Duero*, o rosado D.O. *Cigales*
 - Aguas Minerales
-

- Cafés y Orujos de anises y hierbas
 - Rosquillitas de anises y hierbas
-

- Torta de aceite o panecillos
-

PRECIO POR PERSONA: 42,00 € (IVA INCLUIDO)

El Figón de Recoletos . Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43 / Telf y Fax: 983 20 33 08 valladolid@figonderecoletos.es

La Pedriza, Horno de Asar. C/Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51





MENÚ CASTELLANO nº 1 con Cecina

ENTRADAS – Centro de mesa

- Cecina de León
 - Morcilla frita de arroz
 - Chorizo cocido a la olla
 - Pimientos naturales asados en horno de leña
-

SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado en horno de leña
 - Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).
-

POSTRE

- Tarta de hojaldre y crema, de la casa
-

- Tinto *Vega Izán* Joven D. O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
 - Aguas Minerales
-

- Cafés y Orujos de anises y hierbas
 - Rosquillas típicas de la Casa.
-

- Torta de aceite o panecillos
-

PRECIO POR PERSONA: **45,00 €** (IVA INCLUIDO)

El Figón de Recoletos S.A. Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43 / Telf y Fax: 983 20 33 08 valladolid@figonderecoletos.es

La Pedriza, Horno de Asar. C/Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51





MENÚ CASTELLANO nº 2

ENTRADAS – Centro de mesa

- Jamón ibérico de bellota
 - Morcilla de arroz frita
 - Pimientos naturales asados en horno de leña.
 - Chorizo cocido a la olla
-

SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado en horno de leña
 - Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla)
-

POSTRE

- Tarta de hojaldre y crema, de la casa.
-

BEBIDAS

- Tinto *Vega Izán Joven D.O Ribera de Duero*, o Rosado *D. O. Cigales*
 - Aguas Minerales.
 - Pan de torta o panecillos
-

- Café y Orujos de anises y hierbas
- Rosquillas típicas de la Casa.

PRECIO POR PERSONA: **47,00 €** (IVA INCLUIDO)

El Figón de Recoletos Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43 / Telf y Fax: 983 20 33 08 valladolid@figonderecoletos.es

La Pedriza, Horno de Asar. C/Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51





MENÚ CASTELLANO nº 4

ENTRADAS – Centro de mesa

- Jamón ibérico de bellota
 - Morcilla de arroz frita
 - Chorizo cocido
 - Pimientos naturales asados en horno de leña.
 - Espárragos - calibre grueso -
-

SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado en horno de leña
 - Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla)
-

POSTRE

- Tarta de hojaldre y crema, de la casa
-

- Vino *Vega Izán Joven D.O. Ribera de Duero* o *Rosado D.O. Cigales*
 - Aguas minerales
 - Cafés
 - Orujo de anises y hierbas
 - Rosquillitas de la casa
-

- Pan de torta o panecillos

PRECIO POR PERSONA: **54,00 €** (IVA INCLUIDO)

El Figón de Recoletos . Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43 / Telf y Fax: 983 20 33 08 valladolid@figonderecoletos.es

La Pedriza, Horno de Asar. C/Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51





MENÚ CASTELLANO nº 6

ENTRADAS - Centro de mesa

- Puerros naturales con bonito y anchoas
 - Setas guisadas
 - Morcilla de arroz frita
-

SEGUNDO PLATO:

- Lechazo Asado en horno de leña
 - Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).
-

POSTRE:

- Tarta de hojaldre y crema, de la casa
-

- Tinto *Vega Izán Joven D.O. Ribera de Duero* o rosado D. O *Cigales*
- Aguas Minerales

- Café
 - Orujo de hierbas y anises
 - Rosquillitas de la casa
-

- Pan de Torta o panecillos

PRECIO POR PERSONA: **46,00 €** (IVA INCLUIDO)

El Figón de Recoletos S.A. Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43 / Telf y Fax: 983 20 33 08
valladolid@figonderecoletos.es

La Pedriza, Horno de Asar. C/Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51





Menú Corazones

ENTRADAS – Centro de mesa

- Jamón ibérico de bellota
 - Corazones de alcachofas salteadas
 - Pimientos asados en horno de leña
-

SEGUNDO PLATO:

- Lechazo asado en horno de leña
 - Ensalada verde (Lechuga, tomate y cebolla).
-

POSTRE:

- Tarta de hojaldre y crema, de la casa
-

- Tinto **Crianza** D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
 - Aguas Minerales.
-

- Café y Orujo de hierbas y anises
 - Rosquillas típicas de la casa.
-

- Pan de torta de aceite o panecillos

PRECIO POR PERSONA: **56,00 €** (IVA INCLUIDO)

El Figón de Recoletos. Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43 / Telf y Fax: 983 20 33 08
valladolid@figonderecoletos.es

La Pedriza, Horno de Asar. C/Colmenares, 10 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 79 51

