

Pincho Ganador del Tapas Walk Valladolid 2022

“Palomitas de Solomillo” by *Marcos Jelasid*

Hoja de sisho, salsa PX, solomillo suflado en airbag de cerdo, mayo de moras, aceituna negra deshidratada y sal de vino Tinto. 4,5€



Nuestros Clásicos

Ensalada de Burrata con aderezo de miel, pistachos y albahaca, tomate cherry, pomelo y frutos rojos. 17€



Patatas Bravas con salsa de yuzu, miel y comino y picante en polvo. 11€



Zamburiñas “La Darsena” con tomate concassé y aceite de cebollino. 23€



Mejillones en salsa Thai de curry rojo picante. 13,50€



Arroz negro con salsa de gambones y tallarines de sepia. 17€



Calamar de potera rebozado con salsa de fresas y hierbabuena y salsa brava. S/M



Entrantes

Sam de Gambón en airbag de cerdo con salsa de “Ras el hanout”. 16€



Ensalada Cesar de cogollos de Tudela a la parrilla, ventresca de sardina ahumada, pepinillos, queso parmesano y brioche. 18€



Carpaccio de solomillo de Ternera con alcaparras, cebolleta, piparras, salsa de maíz dulce, helado de “Pera Ximenez” by VacaVieja. 17€



Carpaccio de Pulpo (Crema de patata al ajoarriero con carpaccio de pulpo, aceite de oliva, pimentón y sal de Vino Blanco. 18€



Selección de cortes “La VacaVieja”



Scotish Bistec (maduración extrema 90 Dias). Piezas de 350g - 500g aprox. 61€/kg

Chuleta (maduración media 60 Dias) 52€/kg

T Bone (maduración alta 80 Dias) 58€/kg

Hamburguesa Madurada Vacavieja. 17€ (Pan brioche, canónigos, tomate, cebolla morada, queso provolone, y salsa de yema teriyaki)



Principales

Pluma Ibérica a la parrilla con salsa de PX ,setas de cardo, moras y sal de Vino Tinto. 20€

Albóndigas de Ciervo con demiglace y Jamón ibérico de Bellota, anacardo, lima y cristales de albahaca. 20,5€ 

Rabas de Rodaballo con pisto casero, salsa de piparras y eneldo y Katsuobushi. 25€



Bacalao confitado sobre crema de patata al ajo arriero, verduritas al wok y quicos. 22€



Tataki de Salmon en tempura con alga nori, wakame, mayo de sesamo negro tostado y cristales de hierbabuena. 20,5€



Ceviche de Corvina con leche de tigre con un toque picante, lichi, manzana verde, mostaza de naranja y cebollita cambray 19€



Postres

Tarta de queso ahumada de Serrada. Helado de praliné y polvo de avellana. 6€



Tarta de chocolate cremosa con base de galleta lotus, salsa de caramelo salado y helado de chocolate blanco belga. 6,5€



Torrija de Pan Brioche infusionada con naranja con cristal de caramelo, tofe y helado de canela.. 7€



Sorbete de manzana verde con sidra, coulis de pitahaya y kiwi deshidratado. 6€



Coulant de queso de oveja con avellanas, cristal de caramelo y helado de chocolate. 5,5€

Vinos Dulces

Valverán (sidra de hielo). Llagar Valverán. Copa 4€

Vi de Glass (vino de hielo). Bodegas Gramona Gewürztraminer. Copa 4€

Néctar de PX. 100% Pedro Ximénez. Copa 4€

PX Delicado. 100% Pedro Ximénez. Bodegas Ximénez Spínola. Copa 5€

Sugerencias

Puede consultar a nuestro personal de sala por nuestras ofertas fuera de la carta, platos del chef, pescados de mercado al horno con su patata panadera y piperada, postres...

Consulten disponibilidad, pesos, precio , etc... y ¡a disfrutar!