







































## ENTRANTES

-  Surtido de embutidos ibéricos de bellota “La Hoja del Carrasco” D.O Guijuelo 15 €
-  Terrina de foie de pato de Villamartín de Campos, bizcocho de miel borracho, frutos rojos y mermelada de higos. 10'50 €    
-  Queso tibio de Serrada ahumado, pasas de tomate, pan de maíz, orégano y finas lonchas de jamón ibérico de bellota. 11'50 € 
-  Ensalada escabechada de jarrete de conejo, puerros de Iscar confitados, lombarda encurtida y Aceite de Arbequina. 10'50 €   
- Ensalada de brandada de cabrarroca o diablo de mar, colas de langostinos cocidas al vapor, pétalos de tomate confitados y vinagreta de bayas de Goji. 12 €   
-  Ensalada templada de Esturión marinado, confitura de ajitos tostados de Portillo y hojas de endivias de Peñafiel en media cocción. 12 € 
-  Laminado de cecina de León, mi-cuit tibio de oca y salteado de judías verdes con pimentón dulce. 14 € 
-  Timbal de morcilla de Medina del Campo, pan de queso de cabra, crema de pimientos rojos y mermelada de cebolla caramelizada. 9'50 €  
-  Judiones de la Granja con chorizo de Sarta Ibérico. 9 € 
-   Mosaico de verduras de temporada maceradas con aceite de trufas negras. 9'50 €
-  Caracolas de pasta rellenas de gallo Turretilano acompañadas de su propia salsa. 9'50 €   





 Platos vegetarianos (ovolactovegetarianos).  Platos que cuentan entre sus ingredientes con alimentos de alta calidad producidos en Castilla y León.  Platos recomendados Restaurante El Hontanar.



Nuestro Menú se compone de un plato a elegir entre nuestros entrantes, un pescado o una carne, y un postre. Bebidas no incluidas. PVP: 29,70€/persona (IVA incluido).



Alérgenos y/o posible contaminación cruzada:  gluten,  crustáceos,  pescado,  moluscos,  cacahuetes,  apio,  mostaza,  sésamo,  altramuces,  dióxido de azufre y sulfitos,  huevo,  leche,  frutos de cáscara,  soja

## PESCADO

Consulte a nuestro personal de sala la disponibilidad de pescado congelado apto para intolerancias alimentarias.

-  Bacalao a la Olmedana “Olor a piñones tostados y a tomillo. La Mar y el sabor de la tierra de Pinares fundidos en uno solo” 17’50 €    (Especialidad Restaurante Hontanar.)

Suprema de corvina, pulpo y calamar a la parrilla, sobre salsa tinta y crujiente de chipirón. 17’50 €  



Albóndigas de merluza y carne de centolla, sobre crema de camarones y vinagreta tibia de zamburiñas. 18 €  



Lomo de besugo al horno con patatas panaderas y su refrito de ajo, vinagre guindilla y perejil. 18 €

## CARNE

Medallones de solomillo de ternera roja a la parrilla, sal de escamas, pimientos y tomates enanos fritos. 17 €

Solomillo de ciervo asado con rodajas de plátano, salseado con una reducción de Pedro Ximénez y uvas pasas. 17 € 

-  Lomo de cochinillo segoviano confitado, deshuesado y relleno de frutas de temporada, croquetas de castañas y su jugo ligado. 15 € 








Estofado de rabo de añojo al chocolate con chips de patata violeta. 16 €  

-  Lagarto ibérico de bellota a la parrilla con mojo verde de lima y cilantro. 14’50 €

-  Aplastadillos de lechazo en costra de pan lechuguino, ensalada de pimientos morrones asados y su jalea. 17 €  




















 Platos vegetarianos (ovolactovegetarianos).  Platos que cuentan entre sus ingredientes con alimentos de alta calidad producidos en Castilla y León.  Platos recomendados Restaurante El Hontanar.

Nuestro Menú se compone de un plato a elegir entre nuestros entrantes, un pescado o una carne, y un postre. Bebidas no incluidas. PVP: 29,70€/persona (IVA incluido).

Alérgenos y/o posible contaminación cruzada:  gluten,  crustáceos,  pescado,  moluscos,  cacahuètes,  apio,  mostaza,  sésamo,  altramuces,  dióxido de azufre y sulfitos,  huevo,  leche,  frutos de cáscara,  soja















## POSTRE

Por su montaje y elaboración le sugerimos que seleccione el postre al inicio del servicio.

- ✓  Todo chocolate: Tierra, bizcocho, crema, crujiente y salsa de chocolate. 5'50 €  
  
- ✓  Torrija de bollo de leche, rellena de crema y vainilla. 5'50€   
- ✓ Mosaico de frutas de temporada con sorbete de mango. 5'50 €
- ✓ Tartita tibia de manzana caramelizada con crema montada al azafrán. 5'50 €  
  
- ✓  Pionono de piñones de Pedrajas garrapiñados, (bizcocho borracho, crema de piñones caramelizados, y helado de galleta). 5'50 €   
- ✓ Ensalada de fresas y gelatinas de frutas naturales, azúcar de menta, helado de leche merengada y crocante de pistacho. 5'50€  
- ✓ Nuestra versión del “Drácula”: Sopa de fresitas silvestres, helado de vainilla, gelatina de coca cola y espuma de algodón de azúcar. 5'50 €  

✓  Platos vegetarianos (ovolactovegetarianos).  Platos que cuentan entre sus ingredientes con alimentos de alta calidad producidos en Castilla y León.  Platos recomendados Restaurante El Hontanar.









Nuestro Menú se compone de un plato a elegir entre nuestros entrantes, un pescado o una carne, y un postre. Bebidas no incluidas. PVP: 29,70€/persona (IVA incluido).

Alérgenos y/o posible contaminación cruzada:  gluten,  crustáceos,  pescado,  moluscos,  cacahuetes,  apio,  mostaza,  sésamo,  altramuces,  dióxido de azufre y sulfitos,  huevo,  leche,  frutos de cáscara,  soja


## CELIACOS

Menú elaborado sin gluten, acreditado y controlado por FACE. Si lo desea, consulte con nuestro personal de sala la elaboración del resto de platos de la carta adaptados a sus necesidades.







### ENTRANTES

-   Pasta del día con salsa de tomate y orégano. 7 €
-   Ensalada de crudites con anchoas y ventresca de atún en aceite de oliva. 7'50 €
-   Verduras de temporada al horno con ajitos, aceite de oliva virgen y sal de escamas. 7'50 €
-   Ñoquis de patata a la crema de albahaca. 6 €

### SEGUNDOS PLATOS















- Lomo de merluza al vapor con ensalada de brotes tiernos. 15 €
- Pescado de lonja del día al horno con verduritas salteadas. 16 €
-  Pechuguitas de pollo a la parrilla pimientos enanos fritos y patatas naturales. 17 €
- Escalopines de solomillo de ternera y yemas de trigueros a la sartén. 16 €

### POSTRES

-   Mosaico de frutas naturales 5'50 €
-  Flauta de sorbete al gusto 5 €
-  Copa de helados cremosos 5'50 € 
-  Carpaccio de piña natural 5'50 €

 Platos vegetarianos (ovolactovegetarianos).  Platos que cuentan entre sus ingredientes con alimentos de alta calidad producidos en Castilla y León.  Platos recomendados Restaurante El Hontanar.

Nuestro Menú se compone de un plato a elegir entre nuestros entrantes, un pescado o una carne, y un postre. Bebidas no incluidas. PVP: 29,70€/persona (IVA incluido).

Alérgenos y/o posible contaminación cruzada:  gluten,  crustáceos,  pescado,  moluscos,  cacahuets,  apio,  mostaza,  sésamo,  altramuces,  dióxido de azufre y sulfitos,  huevo,  leche,  frutos de cáscara,  soja