

Carta

Fuente Aceña
Restaurante

Para empezar

Para empezar

Salteado de verduritas (ECO) 8-12,5€

Salteado de vainas, huevo a baja temperatura, magret de pato ahumado y pesto de nueces 17,5€

Lasaña de morcilla de Burgos 16€

Parrillada de pulpo con puerro 9,5-18€

Cecina de buey (Valles del Esla) 10-18€

Pimientos asados con queso Pata Mulo y anchoas del Cantábrico 16€

Tallarines de calamar de potera con carbonara de hongos y panceta Ibérica
20€

Para seguir

Para seguir

Cochinillo confitado con manzana
asada 22€

Huevos fritos eco con morcilla de
Burgos 14€

Chuleta (ternera nacional) 23€

Bacalao con guiso de callos
y oreja de tostón en tempura 18,5€

Pasta fresca con lomos de lenguado y
daditos de foie tostado 21€

¼ Lechazo a la sal (por encargo) 47€

Hamburguesa de lechazo con queso
tostado y salsa de mostaza 18,5€

Mollejas de lechazo guisadas
con setas y ñoquis 19€

Pan de elaboración propia 1,6€

Tomate y orégano

Centeno y Semillas

Torta de aceite (panadería de Quintanilla)

Pan sin gluten (industrial)

Menú de infantil 15€

pasta con tomate, croquetas, pechuga de pollo,
patatas fritas

Precios de media ración y ración completa

10% IVA incluido

*Disponemos de información sobre alérgenos.
Si sufre alguna intolerancia o alergia no dude en*

Postres

Postres

Milhojas de la posada 6,5€

Souflé de chocolate y caramelo
(10 min) 6€

Ferrero Rocher con sorbete
de frambuesa 7€

Torrija de pan brioche y helado de
leche merengada 7€

Tarta de queso con piña al ron 7€

Vinos Dulces por copas

Vinos dulces por copas

Apasionado de Jose Pariente 2016

(D.O. Rueda) 3,5€

Don PX, Pedro Ximénez

(D.O. Montilla-Moriles) 5€

Rita Hetvin 2012

(Vino Estilo Porto Hecho en Ribera del Duero)

5,30€

8 Tumbado

(D.O. Málaga) 8€

Vors Sherry Osborne Solera BC 200

(Botella €196) (D.O. Xerez) 25€

Justino's Reserve 5 Years

(Madeira) 5,50€

Vinos dulces por copas

Porto Van Zellers Tawny

(Porto) 3,90€

Porto Taylor's Select Reserve

(Porto) 5€

Tokaj Aszú Oremus 5 PTT 2010

(Tokaji – Hungría) 10€