

ESPECIALIDADES DE LA POSADA

Entrantes

- ❖ *Ensalada de Trucha ahumada “La Posada”* 10 €
- ❖ *Ensalada con Jamón de Pato, cítricos y frutos secos* 12 €
- ❖ *Matrimonio de Pimiento braseado de Herrera y Anchoa de Santoña* 12 €
- ❖ *Croquetas Caseras de Cecina* 8 €
- ❖ *Foie Mi-Cuit “Can Manent” con reducción de Pedro Ximenez* 14 €
- ❖ *Hojaldres de Setas con Cecina del Bierzo* 8 €
- ❖ *Revuelto de Morcilla y Pasas* 10 €
- ❖ *Huevos de Corral con virutas de “Foie Mi-Cuit”* 12 €
- ❖ *Pimientos rellenos de Brandada de Bacalao con salsa piquillo* 12 €
- ❖ *Tosta de Trucha ahumada con Revuelto al gratén* 10 €
- ❖ *Espárragos rellenos de Mousse de Trucha asalmonada al graten* 12 €

Carnes

- ❖ *Carrilleras de Cerdo al Vino Tinto* 12 €
- ❖ *Cordero Palentino asado con Patatas panadera* 15 €
- ❖ *Confit de Pato “Can Manent” asado en su jugo* 14 €
- ❖ *Entrecot de Ternera a la Plancha / Café Paris* 16 €
- ❖ *Chuleta de Cerdo criado con Castañas y Confitura de Higos secos* 12 €

Pescados

- ❖ *Tronco de Trucha asalmonada del Pisuerga con peineta de Cecina* 14 €
- ❖ *Lomo de Atún a la plancha con Verduras en Tempura* 14 €
- ❖ *Rodaballo a la Espalda* 16 €

Postres

- ❖ *Surtido de Postres “La Posada”* 8 €
- ❖ *Postre Casero del Día* 3,5 €