

Restaurante Tierra

Entrantes

Jamón ibérico 100% bellota D.O. Guijuelo (100 gr.)	29 €
Sopa de ajo al estilo Valdepalacios	18 €
Pulpo a la brasa, crema ahumada, tomate deshidratado	30 €
Ensalada de tomate asado, burrata, brotes tiernos	24 €
Ensaladas de aguacate, langostinos, berberechos	29 €
Alcachofas fritas, crema de jamón, lasca de parmesano	27 €
Anchoas del Cantábrico 00 (8 unidades)	29 €
Lingote de foie, mango, castañas, pan soplado	29 €
Surtido de croquetas caseras (8 unidades)	18 €
Garbanzos guisados con bogavante	35 €
Callos a la madrileña	22 €

Pescados

En Valdepalacios respetamos los ciclos naturales del mar. Por eso, nuestro pescado es el que nos da el mar cada día. Consúltenos.

Gracias.

Carne

Entrecote de vaca frisona, 35 días de curación (350 gr.)	40 €
Solomillo de vaca rubia, boletus, foie, cabrales	38 €
Lomo de ciervo Wellington, amanita cesárea, papada ibérica	32 €
Costillar de cordero lechal asado, cherry confitado, puré de hinojo	29 €
Perdiz de tiro en dos cocciones con trompetillas	29 €
Conejo en tres cocciones, papa arrugada, mojo picón	27 €
Pato azulón, mojo azulón, patata azulona	28 €

Postres

Tarta de zanahorias	12 €
Tatín de manzana, crumble de pistachos, helado de miel	12 €
Brioche caramelizado, mango asado, espuma de chufas	12 €
Pastel de 3 quesos, galleta, frutos rojos	12 €
Leche, cacao, avellanas, azúcar	12 €
Tabla de quesos	16 €

(IVA 10% No incluido)

Chef: David Muñoz // Maître: Francisco Javier Domínguez

Restaurante Tierra – Hotel Valdepalacios
Ctra. Oropesa a Puente del Arzobispo km. 9 – 45572 Torrico (Toledo)
Tel: 925457534 – www.valdepalacios.es