

**RESTAURANTE BERENGUELA**  
HOTEL PUERTA DEL CAMINO\*\*\*\* SUPERIOR

***Para compartir...***

|  |        |
|--|--------|
| <b>Jamón Ibérico de Bellota</b> , <i>acompañado de pan tomate</i>  | 25,00€ |
| <b>Langostinos y Lechuga de mar</b> , <i>en buñuelo de algas con una salsa de soja dulce jengibre y cilantro</i> | 12,50€ |
| <b>Almejas de Carril</b> , <i>(300gr.) en salsa verde trufada</i>  | 20,50€ |
| <b>Navajas</b> , <i>(250gr.) a la plancha con un pesto de albahaca y aceitunas negras</i>                        | 15,00€ |
| <b>Morcilla de Burgos</b> , <i>con Manzana Caramelizada y Polvo de Piñones Garrafiñados.</i>                     | 10,00€ |
| <b>Mini croquetas</b> , <i>de trompeta de la muerte con jamón ibérico</i>  | 10,50€ |

***A continuación podemos seguir con....***

|  |        |
|--|--------|
| <b>Boletus Edulis</b> , <i>en Ragout y acompañados de espárragos de Navarra y crema helada de queso de cabra</i>       | 16,50€ |
| <b>Pulpo y Queso Arzua</b> , <i>hechos a la plancha sobre un mojo rojo suave</i>                                       | 14,00€ |
| <b>Pasta Fresca</b> , <i>rellena de pera confitada y Ricota sobre una salsa suave de foie y laminas de trufa negra</i> | 12,50€ |
| <b>Arroz Arborio</b> , <i>de verduritas de Temporada con Trigueros Salteados y un crujiente de Alcachofas</i>          | 13,00€ |
| <b>Verduritas de temporada</b> , <i>en parrillada al aceite de oliva virgen y sal Maldón</i>                           | 12,00€ |

***Los Pescados de Nuestras Rías...***

|   |        |
|---|--------|
| <b>Lubina Salvaje</b> , <i>acompañado con un arroz Cremoso de Espinacas Fresca y Vieiras</i>                | 22,50€ |
| <b>Lenguado</b> , <i>sobre Crema de Pimientos Asados y Tapenade de Aceitunas Negras</i>                     | 23,50€ |
| <b>San Martiño</b> , <i>prepara al vapor sobre una crema de puerro, berberechos y un polvo de pistachos</i> | 20,50€ |

***Nuestras carnes...***

|  |        |
|--|--------|
| <b>Paletilla de Lechazo</b> , <i>confitado y crujiente con unas verduritas escalibadas</i>                 | 23,50€ |
| <b>Solomillo de Ternera</b> , <i>jugo de trufa negra, escalope de foie y un arroz de Setas Silvestres</i>  | 21,50€ |
| <b>Entrecot de Ternera</b> , <i>hecho a la plancha acompañado de un ragout de Hongos Silvestres</i>        | 21,00€ |
| <b>Cochinillo crujiente</b> , <i>Jugo de Manzana Verde, Berenjena Dulce y Milhojas de Patata Crujiente</i> | 18,00€ |

## ***VI Jornadas del Skrei***

|   |         |
|---|---------|
| <i>Tacos de Skrei en Buñuelo de Algas con Salsa Asiática</i>              | 12,50 € |
| <i>Carpaccio de Skrei en Tomate, Piñones y Albahaca Fresca</i>            | 14,00 € |
| <i>Skrei en Arroz Meloso de Hongos Silvestres y Trufa</i>                 | 18,00 € |
| <i>Skrei a la Vizcaína con Lentejas Verdina y alcachofas Crujiente</i>    | 18,00 € |
| <i>Skrei sobre cama de Pulpo Encebollados y Lascas de Ibérico</i>         | 19,00 € |
| <i>Skrei con Almejas y Fabas de Lourenza en Salsa Verde Trufada</i>       | 20,00 € |
| <i>Skrei a la Parrilla, Salteado de Trigueros, Angula de Trigo y Foie</i> | 19,00 € |

## ***Menú Degustación del Skrei... P.V.P. 36,00€***

*Tacos de Skrei en Buñuelo de Algas con Salsa Asiática*  
*Carpaccio de Skrei en Tomate, Piñones y Albahaca Fresca*  
*Skrei en Arroz Meloso de Hongos Silvestres y Trufa*  
*Skrei sobre cama de Pulpo Encebollados y Lascas de Ibérico*  
*...y para terminar escoja un postre de nuestra Carta*

## ***Menú gastronómico... P.V.P. 24,50€***

*Revuelto con Pimientos Asados y Morcilla de Burgos*  
*Arroz Meloso de Setas con Jarrete de Ternera*  
*Ensalada Templada de Navajas, Aguacate y Rúcula*

\* \* \* \* \*

*Lubina con Arroz de Hongos y Trufa*  
*Secreto de Ibérico en Salsa de Oporto*  
*Verduritas a la Parrilla y aceite oliva virgen*

\* \* \* \* \*

*Cuajada de Turrón con Helado Avellana*  
*Cremé Brulé con Sorbete de Frambuesa*  
*Requesón con Miel y Nueces*

## ***Menú bajo en calorías... P.V.P. 24,50€***

*Verduritas a la Parrilla y aceite oliva virgen*  
*Merluza al Vapor con Verduritas*  
*Ensalada de Fruta con Sorbete de Limón*