RESTAURANTE ASADOR

EL FIGÓN

de Recoletos

www.figonderecoletos.es

MENÚS

ASADOR DE ARANDA

·1983·

PLACERES AUTÉNTICOS

RESTAURANTE ASADOR
EL FIGÓN
de Recoletos

Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43

MENÚ DE LA CASA

ENTRANTE, individual:

Caldo casero o Sopa castellana (*Sopas de ajo*) o Gazpacho con guarnición (temporada estival)

PRINCIPAL:

Lechazo asado en horno de leña, por cuartos ***
Ensalada fresca (*Lechuga, tomate y cebolleta*)

POSTRE DULCE:

Tarta de hojaldre y crema de la casa

Tinto *Vega Izán Joven* *** D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
Agua mineral
Pan de torta o panecillos

Sobremesa

Café o infusión
Rosquillitas caseras de anís y orujo de hierbas

PRECIO POR PERSONA: **46,50 €** (IVA incluido)

* Los menús no son para compartir.
*** Para distinto plato principal o referencia de vino, consúltenos

---

ASADOR DE ARANDA
PLACERES AUTÉNTICOS

RESTAURANTE ASADOR
EL FIGÓN
de Recoletos
Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43

MENÚ CASTELLANO nº 1

ENTRANTES, en centro de mesa

Morcilla frita de arroz
Chorizo cocido a la olla
Pimientos naturales asados en horno de leña

PRINCIPAL

Lechazo asado en horno de leña, por cuartos ***
Ensalada verde (*Lechuga, tomate y cebolleta*)

POSTRE DULCE

Tarta de hojaldre y crema de la casa

Tinto *Vega Izán Joven* *** D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
Agua mineral
Torta de aceite o panecillos

Sobremesa

Café o infusión
Rosquillitas caseras de anís y orujo de hierbas

PRECIO POR PERSONA: **49,00 €** (IVA incluido)

* Los menús no son para compartir
*** Para distinto plato principal o referencia de vino, consúltenos

---

ASADOR DE ARANDA
PLACERES AUTÉNTICOS

RESTAURANTE ASADOR
EL FIGÓN
de Recoletos

Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43

MENÚ *REVUELTO DE LA CASA*

ENTRANTES, en centro de mesa

Morcilla frita de arroz
Revuelto de jamón, ajetes y gambas
Pimientos naturales asados en horno de leña

PRINCIPAL

Lechazo asado en horno de leña, por cuartos
Ensalada verde (*Lechuga, tomate y cebolleta*)

POSTRE DULCE

Tarta de hojaldre y crema de la casa

Tinto *Vega Izán Joven* *** D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
Agua mineral
Torta de aceite o panecillos

Sobremesa

Café o infusión
Rosquillitas caseras de anís y orujo de hierbas

PRECIO POR PERSONA: **51,00 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos o mínimo a partir de cuatro comensales.
* Los menús no son para compartir.
*** Para distinto plato principal o referencia de vino, consúltenos

---

ASADOR DE ARANDA
PLACERES AUTÉNTICOS

RESTAURANTE ASADOR
EL FIGÓN
de Recoletos

Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43

MENÚ *CECINA DE LEÓN*

ENTRANTES, en centro de mesa

Cecina de León
Pimientos naturales asados en horno de leña
Morcilla frita de arroz
Chorizo cocido a la olla

PRINCIPAL

Lechazo asado en horno de leña, por cuartos
Ensalada verde (*Lechuga, tomate y cebolleta*)

POSTRE DULCE

Tarta de hojaldre y crema de la casa

Tinto *Vega Izán Joven* *** D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
Agua mineral
Torta de aceite o panecillos

Sobremesa
Café o infusión
Rosquillitas caseras de anís y orujo de hierbas

PRECIO POR PERSONA: **54,00 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos o mínimo a partir de 4 comensales
* Los menús no son para compartir.
*** Para distinto plato principal o referencia de vino, consúltenos

ASADOR DE ARANDA
PLACERES AUTÉNTICOS

RESTAURANTE ASADOR
EL FIGÓN
de Recoletos

Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43

MENÚ CASTELLANO nº 2
con Jamón ibérico de bellota

ENTRANTES, en centro de mesa

Jamón ibérico de bellota
Pimientos asados en horno de leña
Morcilla frita de arroz
Chorizo cocido a la olla

PRINCIPAL

Lechazo asado en horno de leña, por cuartos
Ensalada verde (*Lechuga, tomate y cebolleta*)

POSTRE DULCE

Tarta de hojaldre y crema de la casa

Tinto *Vega Izán Joven* *** D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
Agua mineral
Torta de aceite o panecillos

Sobremesa

Café o infusión
Rosquillitas caseras de anís y orujo de hierbas

PRECIO POR PERSONA: **56,00 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos o mínimo a partir de 4 comensales.
* Los menús no son para compartir.
*** Para distinto plato principal o referencia de vino, consúltenos

ASADOR DE ARANDA
PLACERES AUTÉNTICOS

RESTAURANTE ASADOR
EL FIGÓN
de Recoletos
Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43

MENÚ CASTELLANO nº 4
con Carpaccio de bacalao

ENTRANTES, en centro de mesa

Jamón ibérico de bellota
Carpaccio de bacalao
Morcilla de arroz frita
Pimientos asados en horno de leña

PRINCIPAL

Lechazo asado en horno de leña, por cuartos
Ensalada verde (*Lechuga, tomate y cebolleta*)

POSTRE DULCE

Tarta de hojaldre y crema de la casa

Tinto *Vega Izán Joven* *** *D.O. Ribera de Duero* o rosado *D.O. Cigales*
Agua mineral
Torta de aceite o panecillos

Sobremesa

Café o infusión
Rosquillitas caseras de anís y orujo de hierbas

PRECIO POR PERSONA: **57,50 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos o mínimo a partir de 4 comensales
* Los menús no son para compartir.
*** Para distinto plato principal o referencia de vino, consúltenos

---

ASADOR DE ARANDA
PLACERES AUTENTICOS

RESTAURANTE ASADOR
EL FIGÓN
de Recoletos
Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43

MENÚ CASTELLANO nº 6

con Puerros naturales tiernos

ENTRANTES, en centro de mesa

Puerros naturales con bonito, pimientos asados, anchoas, huevo cocido y olivas
Morcilla de arroz frita
Setas guisadas

PRINCIPAL

Lechazo asado en horno de leña, por cuartos
Ensalada verde (*Lechuga, tomate y cebolleta*)

POSTRE DULCE

Tarta de hojaldre y crema de la casa

Tinto *Vega Izán Joven* *** D.O. *Ribera de Duero* o rosado D.O. *Cigales*
Agua mineral
Torta de aceite o panecillos

Sobremesa

Café o infusión
Rosquillitas caseras de anís y orujo de hierbas

PRECIO POR PERSONA: **53,00 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos o mínimo a partir de 4 comensales.
* Los menús no son para compartir.
*** Para distinto plato principal o referencia de vino, consúltenos

---

RESTAURANTE ASADOR
EL FIGÓN
de Recoletos
Acera de Recoletos, 3 (47004) Valladolid
Telf: 983 39 60 43

MENÚ *CORAZONES*

ENTRANTES, en centro de mesa

Jamón ibérico de bellota
Corazones de alcachofas salteados con ajitos y jamón
Pimientos asados en horno de leña

PRINCIPAL

Lechazo asado en horno de leña, por cuartos
Ensalada verde (*Lechuga, tomate y cebolleta*)

POSTRE DULCE

Tarta de hojaldre y crema de la casa

Tinto *Vega Izán Joven* *** *D.O. Ribera de Duero* o rosado *D.O. Cigales*
Agua mineral
Torta de aceite o panecillos

Sobremesa

Café o infusión
Rosquillitas caseras de anís y orujo de hierbas

PRECIO POR PERSONA: **55,00 €** (IVA incluido)

* Menú para grupos o mínimo a partir de 4 comensales.
* Los menús no son para compartir.
*** Para distinto plato principal o referencia de vino, consúltenos

---

ASADOR DE ARANDA
PLACERES AUTÉNTICOS