

❖ Sin complicaciones ❖

MENÚ DE LA CASA

Caldo casero o Sopa castellana

Lechazo asado en horno de leña
Ensalada fresca de lechuga,
tomate y cebolleta

Natillas caseras o copa de helado
o fruta natural

Tinto Joven D.O. Ribera de Duero
Agua mineral y pan de torta o panecillos

Café y orujo de hierbas
Rosquillitas caseras de anís

48,50 € / persona

MENÚ CASTELLANO Nº 1

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

Lechazo asado en horno de leña
Ensalada fresca de lechuga,
tomate y cebolleta

Tarta de hojaldre y crema de la casa

Tinto Joven D.O. Ribera de Duero
Agua mineral y pan de torta o panecillos

Café y orujo de hierbas
Rosquillitas caseras de anís

51,00 € / persona



❖ Bienvenidos ❖

Las buenas razones para consumir lechazo de Castilla y León:

“... Este tiene su origen en las razas Churra, Castellana y Ojalada. Se alimentan de rastrojos de cereales y vegetación natural y su cría, el lechazo, solo ha tomado leche materna.

Esto hace que con menor peso y menor edad de una calidad de nivel óptimo y equilibrado de grasa que le aporta jugosidad, ternura y un sabor característico.

Es probable que sea una de las carnes más naturales y saludables que se pueden encontrar en el mercado. Su sencilla y natural elaboración en horno de leña de encina hace que sea un plato realmente exquisito...”

Restaurante Asador **El Figón de Recoletos**

Acera de Recoletos, 3 - 47004 Valladolid

Tel. 983 396 043 - 983 203 308

www.figonderecoletos.es



PLACERES AUTÉNTICOS

PARA EMPEZAR

Caldo casero	6,00 €
Sopa castellana (Sopas de ajo)	6,50 €
Lomo de sardina ahumada en tosta con tomate rallado y aceite de oliva	5,00 €
Morcilla de arroz frita	9,50 €
Pimientos asados en horno de leña	10,00 €
Chorizo cocido a la olla	9,50 €
Torreznos de Soria	9,50 €
Revuelto de ajetes, jamón y gambas	14,00 €
Corazones de alcachofas salteadas con ajitos y jamón	15,50 €
Setas guisadas	15,50 €
Mollejas de lechazo guisadas o salteadas (según disponibilidad)	18,00 €
Anchoas de Santoña sobre tomate natural y aceite de oliva	18,00 €
Jamón ibérico de bellota	24,00 €
Cecina de León	16,00 €
Queso curado de oveja	14,00 €
Faldilla de lechazo frita (según disponibilidad)	9,00 €
Asadurilla de lechal guisada (según disponibilidad)	10,00 €
Croquetas	9,00 €
Puerros naturales con bonito, pimientos asados, huevo cocido, anchoas y olivas	16,00 €
Ensalada mixta especial con lechuga, tomate, bonito, cebolla, pimientos asados, puerros, yemas de espárragos, anchoas, huevo cocido y olivas.	22,00 €
Yemas de espárragos con bonito, tomate, anchoas, huevo cocido y olivas	22,00 €
Espárragos blancos enteros	14,00 €

ESPECIALES DE TEMPORADA

Ensalada de la casa con berros o maruja (Enero a Abril)	9,00 €
Espárragos especiales de Tudela de Duero (Abril a Junio)	S/M €
Gazpacho casero (Mayo a Octubre)	6,50 €
Salpicón de marisco (Junio a Septiembre)	17,00 €
Escabechado de carnes (Mayo a Octubre)	16,00 €
Níscalos guisados (Octubre-Noviembre)	17,00 €

PARA SEGUIR

¼ de Lechazo asado	53,00 €
½ cuarto de Lechazo asado	27,00 €
Chuletillas de lechazo a la brasa (7 piezas)	24,50 €
Riñones de lechazo a la parrilla (8 piezas)	26,00 €
Chuletón con guarnición de patatas fritas y pimientos	S/P €
Lomo de bacalao al pisto o a la plancha	24,00 €
¼ Cochinillo asado (Previo encargo. Mínimo dos cuartos)	46,00 €
De acompañamiento	
Ensalada fresca de lechuga, tomate y cebolleta	9,00 €
Patatas fritas	4,20 €

POSTRES Y CAPRICHOS

Hojaldre y crema de la casa	6,50 €
Torrija con miel y almendra picada	6,50 €
Flan de huevo “Cinco estrellas”	6,50 €
Natillas caseras con canela	6,50 €
Tarta de queso al horno con mermeladas	6,50 €
Macedonia de frutas naturales variadas	7,00 €
Tocinillo de cielo	6,50 €
Leche frita	6,50 €
Zumo de naranja natural	5,50 €
Sorbete casero de frutas naturales (según disponibilidad)	5,00 €
Tarta helada al whisky, un clásico	6,00 €
Helado al corte	6,00 €
Bombones helados de chocolate y nata	6,00 €