



CARTA DE RESTAURANTE

Restaurant

Entrantes fríos / Cold starters

Jamón ibérico al corte con tostas y tomate al orégano Iberian ham on ciabatta-style toast and tomato and oregano		24,00 €
Tabla de quesos artesanos de Valladolid Cheese board with cheeses from Valladolid		24,00 €
Brioche de tartar de salmón con mahonesa de aguacate (2 uds.) Brioche with salmon tartare and avocado mayonnaise (2 pieces)		16,00 €
Brioche de morcilla con manzana y piñones (2 uds.) Brioche with salmon tartare and avocado mayonnaise (2 pieces)		16,00 €
Ensalada de pimientos asados al verdejo con ventresca del Cantábrico, mahonesa de cítricos y pesto rojo Red salad: roasted peppers cooked in local white wine, Cantabrian tuna belly, citrus-flavoured mayonnaise and red pesto		17,50 €
Ensalada de temporada (consultar alérgenos e ingredientes) Seasonal salad (consult allergens and ingredients)		14,00 €

Entrantes calientes / Hot starters

Nido de hojaldre de vieira y espárragos trigueros © Puff pastry nest with scallop and wild asparagus (2 pieces)		8,00 €
Pulpo a la brasa con ali oli de pimentón y parmentier de patata Grilled octopus with paprika ali-oli (garlic mayonnaise) on a mashed potato base		24,50 €
Croquetas cremosas de jamón, bacalao y boletus (4/8 Unids) Creamy croquettes of ham, cod and porcini mushrooms (4/8 pieces)		7,00 €/13,00 €
Flores de alcachofa origen España, confitada en AOVE con escamas de foie -opcional-(4 uds.) Spanish artichoke blossoms, drizzled with olive oil and foie gras flakes (4 pcs.) -foie optional-		15,50 €
Parrillada de verduras de temporada acompañada de salsa romesco Grilled seasonal vegetables served with romesco sauce		17,00 €
Berenjenas crujientes con humus y miel de caña Crunchy aubergines with hummus and golden syrup		13,50 €

Pescados / Fish

Lomo de bacalao confitado sobre humus de pimiento ilustrado y setas Shimeji Confit cod loin served over a roasted pepper hummus and Shimeji mushrooms		25,00 €
Canelón de merluza con mejillones escabechados al natural. Hake cannelloni with naturally pickled mussels		24,00 €
Tataki de atún rojo Balfegó con mahonesa de soja y wakame "Balfegó" bluefin tuna with soy mayonnaise and wakame		24,00 €

Carnes / Meat

Timbal de carrillera con parmentier de manzana fuji con duxel de champiñón portobello y salsa española Timbale of beef cheek with Fuji apple parmentier, portobello mushroom duxelle and Spanish sauce.		21,00 €
Rabo de novillo estofado con virutas de chocolate, chip de patatas y pimientos de Padrón Stewed yearling oxtail with chocolate shavings, potato crisp and Padrón peppers		22,00 €
Solomillo de Vacuno Mayor con salsa tamarindo (aparte) Prime mature beef sirloin finished with a refined tamarind sauce		28,50 €
Lingote de lechazo con salsa de ajo dulce de Portillo (aparte) Suckling lamb block with Portillo sweet garlic sauce		23,00 €
Entrecot de vaca madurada con pimientos de Padrón y patatas fritas artesanas de Valladolid Dry-aged beef entrecôte with Padrón peppers and artisan chips from Valladolid		32,00 €

Postres / Desserts

Tiramisú al estilo Colón-Plaza Tiramisu, Colón-Plaza style	 	7,00 €
Tarta de pistacho y chocolate blanco sobre crema inglesa Pistachio and white chocolate tart on crème anglaise	   	7,00 €
Copa de Leche helada de Tordesillas con toppings de almendra garrapiñada de Portillo Tordesillas Ice Milk Cup (very popular in Valladolid) with candied almond toppings from Portillo (a village in Valladolid)	   	7,00 €
Helado Gourmet al gusto con teja de Portillo y miel de los Montes Torozos Your choice of gourmet ice-cream with teja de Portillo (sweet biscuit) and honey from the local Montes Torozos (Valladolid Highlands)		7,00 €
Tarta artesana de queso y chocolate Artisan cheesecake and chocolate	 	7,00 €
Surtido de frutas y selección de quesos de Valladolid Assortment of fruits and selection of cheeses from Valladolid	  	7,00 €

Suplemento pan y servicio

Supplement bread and service

1,90 € / persona

Vinos / Wines

Tinto / Red

Protos Roble (D.O. Ribera del Duero)	16,70 €
Finca Resalso 2023 (D.O. Ribera del Duero)	19,00 €
Carmelo Rodero/ 9 meses (D.O. Ribera del Duero)	22,00 €
Dehesa de los Canonigos - 5ª Generación (D.O. Ribera del Duero)	22,00 €
Protos 27 Edicion Especial (D.O. Ribera del Duero)	30,00 €
Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	34,50 €
Abadía Retuerta Selección Especial (D.O. Tierra de Castilla y León)	36,50 €
San Román (D.O. Toro)	44,00 €
Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero)	47,00 €
Mauro (D.O. Tierra de Castilla y León)	47,00 €
Alión (D.O. Ribera del Duero)	90,00 €

Blancos / White

Protos Verdejo (D.O. Rueda)	15,80 €
Marqués de Riascal Verdejo (D.O. Rueda)	20,00 €
José Pariente (D.O. Rueda)	20,00 €

Rosados / Rose

Protos Clarete (D.O. Cigales)	15,50 €
Salvueros 2023 (D.O. Cigales)	14,50 €

Frizzantes, Espumosos y Champagne´s

Yllera 5.5 (Verdejo Frizzante)	18,00 €
Yllera Privée Espumoso de CyL Método tradicional	19,00 €

Restaurante  Terraza

CAMPO GRANDE

R E S T A U R A N T E

—• Valladolid •—

Una experiencia única de alojamiento en uno de los lugares más emblemáticos de Valladolid

REUNIONES Y EVENTOS EN COLÓN PLAZA

Si buscas un lugar diferente,
lo encontrarás en Hotel Boutique Colón Plaza.

Espacios para presentaciones
reuniones, comidas o celebraciones... Consúltanos

Y NUESTRA TERRAZA

Original, versátil y única... un rincón perfecto para
disfrutar, compartir momentos y relajarse al aire libre.

Consultas y Reservas **983 046 804**

www.hotelesvalladolid.com



Pescado
Fish



Gluten
Gluten



Leche
Milk



Crustáceos
Crustaceans



Cacahuetes
Peanuts



Huevo
Egg



Moluscos
Shellfish



Soja
Soy



Sésamo
Sesame



Altramuces
Lupin



Mostaza
Mustard



Setas
Mushrooms



Frutos de cáscara
Nuts



Dióxido Azufre y Sulfitos
Sulfur Dioxide and Sulphites

R-47-533