

POSADA REAL

HOSTERÍA CAMINO

RESTAURANTE MICOLÓGICO



Nuestro Menú

Menú

SELECCIÓN MICOLOGICA

Patatas Camino con “Boletus” y gambones en pereruela	14,00 €
Crespes variados de “Boletus” y “setas silvestres”	14,00 €
Sopa de “Boletus” y “setas silvestres”	9,00 €
Croquetas de “Boletus”	10,00 €
Cecina con botones de “Boletus” salteados y virutas de foie de pato	15,00 €
Pimientos rellenos de jamón y “setas”	9,00 €
Calabacines al horno rellenos de jamón y “setas”	9,00 €
Bacalao Lusitania al horno con crema de patata y “setas”	17,00 €
Merluza del pincho, del Cantábrico, al horno con “setas”	16,00 €
Revuelto de “setas” con gambón	9,00 €
Carrillera de ternera con crema de patata, compota reineta y “setas”	15,00 €
Gambón con “Boletus”	20,00 €
Solomillo con foie de pato y “Boletus”	23,00 €
Medallones de foie de pato con “Boletus”	22,00 €
“Boletus” a la plancha	22,00 €

PRIMEROS

Especialidad: PATATAS CAMINO (con Boletus y gambones, en pereruela)	14,00 €
COCIDO MARAGATO (previo encargo)	20,00 €
Sopa de cocido	5,00 €
Verduras a la plancha	9,00 €
Cecina de León	13,00 €
Cecina de León con ensalada canónigos	14,00 €
Cecina con botones de “Boletus” salteados y virutas de foie de pato	15,00 €
Ensalada de la Posada	9,00 €
Ensalada templada de queso de cabra y frutos secos	10,00 €
Puerros de la huerta gratinados con foie de pato	10,00 €
Gambón al ajillo	16,00 €
Gambón a la plancha	16,00 €
Croquetas de jamón de la casa	8,00 €
Croquetas de bacalao de la casa	8,00 €
Croquetas de cecina de la casa	8,00 €
Croquetas de “Boletus”	10,00 €
Entremeses variados	12,00 €
Lomo curado de León	12,00 €
Queso curado puro de oveja	13,00 €
Pimientos rellenos de morcilla de León	9,00 €
Pimientos rellenos de jamón y setas	9,00 €
Anchoas con pimientos asados de la casa	12,00 €
Bonito artesano con pimientos asados de la casa	15,00 €
Morcilla de León en pereruela	8,00 €
Revuelto de Patata con Morcilla de León	10,00 €
Espárragos con mahonesa	7,00 €

SEGUNDOS

Especialidad: ANCAS DE RANA (guisadas en pereruela. 20 minutos) 16,00 €

CARNES (TODAS DE TERNERA LECHAL con D.O.ALISTE)

Carrillera ternera, compota reineta, suflé patata y setas de la zona	15,00 €
Carrillera ternera, con patatas fritas panaderas	15,00 €
Mollejas de cordero lechal, al ajillo	14,00 €
Chuleta (Kilo 28 €)	28,00 €
Entrecot	17,00 €
Solomillo	18,00 €
Solomillo con foie de pato y Boletus de la zona	23,00 €
Medallones de foie con Boletus de la zona	22,00 €
Chuletillas de lechazo “churro”	16,00 €
Paletilla de lechazo “churro” al horno con patata pana. y ensalada (45m.)	25,00 €
Cordero de lechazo “churro” al horno con patata pana. y ensalada (45m.)	22,00 €
Cabrito lechal de la zona al horno con patata pana. y ensalada (45 m.)	24,00 €

PESCADOS Y MARISCOS

Bacalao Lusitania al horno con suflé de patata	16,00 €
Bacalao Lusitania al horno con suflé de hongos	16,00 €
Bacalao al ajo arriero	15,00 €
Merluza pincho al horno gambas y vieira al azafrán	17,00 €
Merluza pincho a la plancha con verduras o patatas	14,00 €
Merluza pincho a la romana con guarnición	14,00 €
Merluza pincho a la cazuela	16,00 €
Vieiras Gallegas al horno (dos unidades)	15,00 €
Gambones a la plancha	16,00 €
Bogabante con arroz en pereruela (Mínimo 2 pex.50 min.). Precio persona (otros pescados y mariscos previo encargo)	25,00 €

POSTRES de elaboración casera

Cañas de crema	4,00 €
Arroz con leche	4,00 €
Fondant de chocolate caliente, con helado y frutos rojos	6,00 €
Tarta de tiramisú	5,00 €
Crema de limón	4,00 €
Fruta del tiempo	3,00 €
Yogurt natural	3,00 €
Melocotón o piña en almíbar	3,00 €
Copa de helados variados	4,00 €

