













LA CARTAZZ

Parrilla Las Claras

ENTRANTES














Ensalada mixta   	14€
Ensalada de tomate con burrata, aceituna de kalamata, tierra de tomate y anchoas   	17€
Queso curado de oveja 	15€
Jamón Ibérico D.O. Guijuelo	30€
Caña lomo bellota D.O. Guijuelo	20€
Parrillada de verduras con salsa romesco  	15€
Salmorejo cordobés con picada de jamón y huevo   	12€

A LA PARRILLA

Chuleta de ternera gallega	30€
Pluma con moje verde	22€
Pincho de lechazo a la brasa	25€
Pincho de pollo	16€
Sugerencia del día	pvp SM

Todos los platos van acompañados de guarnición de patatitas al horno con mojo rojo y pimientos del padrón.

POSTRES

Arroz con leche artesano 	7€
Tarta de queso casera con frutos rojos   	7€
Coulant de chocolate con helado de vainilla  	8€
Tarta de manzana de la abuela con mermelada de damasco y almendras    	7€
Mosaico de frutas de temporada	6€
Helados y sorbete   	8€
Fresa Limón Vainilla Chocolate	



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Altramuces















Moluscos

THE MENU-AZZ

Las Claras Grill

STARTERS














Mixed salad	  	14€
Tomato salad with burrata, kalamata olives, tomato soil, and anchovies		17€
  		
Cured sheep cheese		15€
Iberian ham D.O. Guijuelo		30€
Acorn-fed cured pork loin D.O. Guijuelo		20€
Grilled vegetables with romesco sauce	 	15€
Cordobes salmorejo with chopped ham and eggs	  	12€

GRILLED

Galician veal chop		30€
Feather with green moje		22€
Grilled lamb skewer		25€
Chicken skewer		16€
Suggestion of the day		MP

All meals are served with baked potatoes with red mojo sauce and padron peppers.

DESSERTS

Artisan rice pudding 	7€
Homemade cheesecake with red fruits   	7€
Chocolate coulant with vanilla ice cream  	8€
Grandma's apple tart with apricot jam and almonds and almonds    	7€
Seasonal fruit mosaic	6€
Ice cream and sorbet   	8€
Strawberry Lemon Vanilla Chocolate Chocolate	



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Peanuts



Soy



Dairy



Nuts



Celery



Mustard



Sesame
Seeds



Sulfur dioxide
and sulfites



Lupins



Mollusks



Disfruta del mejor enclave al aire libre este verano.
Reserva ya tu mesa y descubre la carta de nuestra Parrilla Las Claras.

Enjoy the best outdoor enclave this summer.
Book your table and discover Grill's Las Claras menu.



INFORMACIÓN Y RESERVAS

Restaurante Conde Lucanor | AZZ Peñafiel Las Claras Hotel & SPA **** | Reg. nº RVA 809
Plaza Comuneros, 1 - 47300 Peñafiel (Valladolid)
Tif. 983 87 81 68
www.azzhoteles.com