

ASADOS CON ESTILO PROPIO

carta

DESDE 1984

Mesón Restaurante Valderrey



Desde que abrimos allá por el año 84, todo este tiempo ha sido suficiente para darnos cuenta que lo más importante es usted: “nuestro cliente”.

Tanto si nos visita por primera vez, como si forma parte de las numerosas familias que conocimos hace ya algunos años, o si eligió el mesón Valderrey como complemento perfecto a sus comidas de negocios, una vez más, muchísimas gracias por volver.

Estos años han sido necesarios para posicionarnos como uno de los mejores mesones a nivel nacional, según las más prestigiosas guías gastronómicas (Michelin, Campsa, Viajero, etc) así como portales de internet del máximo reconocimiento (Tripadvisor, eltenedor, etc).

¿Sabe qué es lo que más nos emociona?

¡Que estamos preparados para aguantar otras décadas más!

Estamos totalmente enfocados en personalizar su paso por nuestro local, ofreciéndole siempre la mejor relación calidad precio del sector.

En estos años...

...mantenemos los mismos proveedores principales (suministros cárnicos, etc).

...los responsables de sala y cocina son las mismas personas: Carlos Deza y Ángel Sánchez respectivamente.

...mantenemos las recetas originales, haciendo especial hincapié en preservar el sabor original de la materia prima.

...asamos a nuestro propio estilo, comprenderá que forma parte de nuestro secreto, podemos decirle que nosotros “asamos”.

Sin más dilación, le invitamos a que aprecie los consejos del camarero/a en su elección, y de antemano agradecemos cualquier comentario que nos permita mejorar cada día, al fin y al cabo, ese es nuestro objetivo: una mejora constante a su servicio.

ENTRANTES

Tabla de ibéricos	21,00 €
Jamón ibérico	16,50 €
Lomo ibérico	18,00 €
Chorizo ibérico	12,00 €
Salchichón ibérico	12,00 €
Queso de oveja	9,00 €
Cecina de León	16,00 €
Foie-oca	11,00 €
Cazuelita de choricillo frito	6,00 €
Cazuelita de morcilla de Burgos frita	7,50 €
Croquetas de jamón ibérico	6,50 €
Revuelto de setas con gambas	8,50 €
Setas al ajillo	8,50 €
Pata de pulpo a la brasa	16,00 €
Pulpo a la gallega	16,00 €
Zamburiñas a la plancha (10 unidades)	16,00 €
Gambas a la plancha	18,00 €
Gambones a la plancha (8 unidades)	15,00 €
Cazuelita de gambas al ajillo	17,00 €

Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

SOPAS, VERDURAS Y PLATOS FRÍOS

Sopa castellana	5,50 €
Sopa de fideo	4,50 €
Alcachofas con jamón	6,00 €
Espárragos dos salsas	8,50 €
Ensalada de la huerta Lechuga, tomate, cebolla y aceitunas.	4,50 €
Ensalada mixta De la huerta más atún, huevo cocido y espárragos.	6,50 €
De tomate Con ventresca, queso fresco y aceitunas negras.	8,50 €
Con rulo de cabra A la plancha sobre 3 variedades de hojas verdes, tomate y frutos secos.	8,50 €
De salmón Con queso fresco, nueces sobre canónigos y salsa rosa (opcional).	9,00 €
Ensalada Valderrey Base de mezcla de lechuga con hoja de roble y canónigos, con abundante puñado de virutas de foie y nueces machacadas, picatostes y aliñado opcional con salsa de frambuesa.	12,00 €
Melón con jamón	8,50 €
Ensaladilla rusa	7,00 €

Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

CARNES Y ASADOS

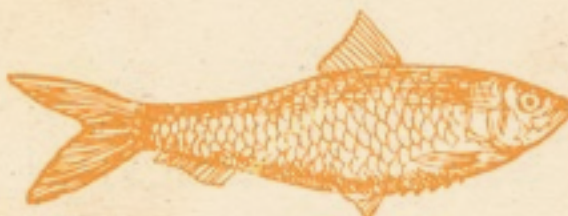
Lechazo Asado	18,00 €
Cochinillo Asado	17,50 €
Gallo Turresilano.	14,50 €
Chuletillas de lechazo.	19,50 €
Solomillo de ternera	19,50 €
Chuletón de ternera (750 gr. aprox.)	21,50 €
Chuleta de ternera.	16,00 €
San Jacobo.	18,50 €
Escalope de ternera	13,00 €



Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

PESCADOS

Merluza Valderrey	17,50 €
Merluza a la romana	16,00 €
Merluza a la plancha	16,00 €
Lubina a la espalda	16,00 €
Bacalao al gusto	15,00 €



Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

POSTRES

Tarta de galleta con chocolate	4,50 €
Tarta de manzana y hojaldre	4,50 €
Tarta de hojaldre y crema	4,50 €
Tarta helada	4,50 €
Tarta al whisky	5,00 €
Pastel de queso con toffee	4,50 €
Natillas de la casa	3,50 €
Flan de la casa	3,50 €
Crema catalana	5,50 €
Fruta del tiempo	3,50 €



Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

MENÚ ANIVERSARIO

Para empezar

Foie de Oca

Tabla de Ibéricos

Zamburiñas

Gambones a la plancha

Continuaremos (a elegir)

Lechazo Asado

Cochinillo Asado

Chuletón de ternera

Bacalao Valderrey

Lubina a la espalda

Terminaremos con nuestros postres caseros.

Bodega:

Tinto Ribera del Duero roble

Agua mineral

Café y licores de la casa

35,00 €

Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

NUESTRA BODEGA

Tintos Ribera del Duero (Jóvenes)

Protos roble	15,00 €
Viña Vilano roble	14,00 €
Pinna Fidelis	14,00 €
Finca Resalso	17,00 €
Carramimbre	14,00 €
Prios Maximus roble	14,00 €
Carmelo Rodero 9 meses	17,00 €
1/2 Traslascuestas	9,00 €
1/2 Pinna Fidelis	8,50 €
1/2 Carramimbre	8,50 €



Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

NUESTRA BODEGA

Tintos Ribera del Duero (Crianzas)

Protos	24,00 €
Garmón	42,00 €
Pago de Carraovejas	36,00 €
Pago de Carraovejas "El Anejón"	62,00 €
Mauro	34,00 €
Piedras de San Pedro	29,00 €
Emilio Moro	26,50 €
Dehesa de los Canónigos	26,50 €
Arzuaga	29,00 €
Traslascuestas	22,00 €
Viña Vilano	21,00 €
1/2 Protos	13,00 €
1/2 Arzuaga	15,00 €



Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

NUESTRA BODEGA

Tintos de Toro

Jarra de tinto	6,50 €
Rejadorada	13,00 €
Finca Sobreño	14,00 €
Liberalia Cuatro Crianza	15,00 €
Iturria 17 meses	19,00 €
San Román	32,00 €

Tintos de Castilla y León

Yllera	17,00 €
Tinto Muedra	14,00 €
Clavidor	14,00 €

Tintos Rioja

Pierola crianza	19,00 €
Luis Cañas	20,50 €
1/2 Pierola crianza	12,00 €
1/2 Luis Cañas	12,00 €

Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

NUESTRA BODEGA

Rosados

Jarra de Cigales	6,50 €
Viña Picota	12,00 €
Sinfo	12,00 €
Peñascal	12,00 €
Lurton	14,00 €

Blancos Verdejos

Martivilli	13,00 €
Clavidor	13,00 €
Javier Sanz	14,00 €
Fuente Elvira	13,00 €
Yllera 5.5 Frizzante	15,00 €
Muedra	13,00 €

Cavas y espumosos

Brut Nature Añ	20,50 €
Palacio de Bornos Brut Nature	19,00 €



Establecimiento con información de alérgenos.
Estos precios incluyen el 10% de I.V.A.

**Para nosotros lo más importante son nuestros clientes.
Sus opiniones nos sirven para seguir creciendo y mejorando
cada día. Déjenos la suya a través de estas plataformas.**



tripadvisor



eltenedor



google



**También estamos en facebook, donde podrá
enterarse de las promociones y menús especiales
que preparamos a lo largo del año.**

**Puede descargarse nuestra carta en su dispositivo
escaneando el siguiente código...**



...o en la página web:

www.mesonvalderrey.com/carta.pdf

**Carretera Madrid - Coruña 181
47100 Tordesillas**

983 771 172 - 609 039 188

mesonvalderrey@gmail.com

www.mesonvalderrey.com