

Gin tonic



G'Vine
De origen francés, floral y con un ingrediente especial: flor de uva verde 10,00 €



Martin Millers
Clasica y equilibrada. Con un sabor fresco a enebro y la dulzura de la fruta cítrica. 9,50 €



Hendrick's
Ginebra escocesa con aroma y sabor a pepino. 9,50 €



Nordés
Ginebra 100 % Gallega, rica en aromas florales y herbales. 8,50 €



Puerto de Indias
Sevillana y en el mercado desde 2014, pionera en la revolución de las ginebras de fresa. 7,00 €



Seagram's Gin
Clásica, seca y americana. De ligero color oro, aroma suave y sabor herbáceo. 7,00 €



Beefeater
Un referente de calidad en el mundo London Dry Gin. 7,00 €

Combinado de Ron



Havana Club 7
Ron Añejo cubano elaborado a partir de tabaco, dulces frutos, especias y vainilla 8,50 €



Santa Teresa Gran Reserva
Insignia del Ron Venezolano. El único con denominación de origen controlada. 8,00 €



Barceló Añejo
Ron destilado de Melazas de caña de azúcar dominicana y madurado en barricas de roble americano. 7,00 €



Brugal Añejo
Ron Dominicano. Sus aromas son una mezcla de chocolate, madera y vainilla. 7,00 €

Combinado de Whisky & Bourbon



Four Roses
Autentico bourbon de Kentucky combinación de al menos 10 bourbon de entre 5-10 años. 8,00 €



DYC Reserva 8 Años
Segoviano de Palazuelo de Eresma. Envejecido 8 años en barricas de roble americano. 7,00 €



JB
Creado a partir de una selección de 42 whiskies de malta de Speyside. 7,00 €



Ballantines
Completo, refinado y elegante whisky blended escocés. Ideal para un estilo moderno 7,00 €

Consulte otras referencias

Hotel  Boutique
LA TERRAZA
COLÓN PLAZA
— • Valladolid • —

RACIONES Y TAPAS

— Terraza / Interior —

Raciones y Tapas

	Tapa	Ración
Ensaladilla rusa 	5,00 €	9,90 €
Russian salad		
Croquetas artesanas de jamón, lechazo y gambas al ajillo (5/9 uds.) 	5,50 €	9,90 €
Homemade croquettes filled with cured ham, suckling lamb or garlic prawns (5/9 pcs)		
Rollito de morcilla de Cigales con manzana y piñones (5/9 uds.)  	5,50 €	9,90 €
Cigales black pudding roll with apple and pine nuts (5/9 pcs)		
Nuestras patatas fritas con pimentón 		5,00 €
Homemade french fries topped with paprika seasoning		
Rabas del Cantábrico 		12,50 €
Cantabrian calamari rings		
Jamón ibérico al corte con tostas de pan cristal y tomate al orégano 		19,00 €
Iberian ham on ciabatta-style toast and tomato and oregano		
Tabla de quesos de Valladolid  		15,00 €
Cheese board with cheeses from Valladolid		
Pulpo a la brasa con ali oli de pimentón y parmentier 		21,00 €
Grilled octopus with paprika ali-oli (garlic mayonnaise) on a mashed potato base		
Huevos rotos con ibérico y nuestras patatas fritas 		12,00 €
Scrambled eggs with Iberian ham and our homemade french fries		
Crujiente de pollo con salsa de miel y mostaza 		9,75 €
Fried chicken with honey and mustard sauce		

Algo ligero y rápido

Ensalada de pimientos asados al verdejo con ventresca del Cantábrico mahonesa de cítricos y pesto rojo 	14,00 €
Red salad: roasted peppers cooked in local white wine, Cantabrian tuna belly, citrus-flavoured mayonnaise and red pesto	
Ensalada César de pollo 	12,00 €
Caesar Salad	
Ensalada Mixta  (Lechuga, tomate, huevo cocido, esparrago y atún)	9,75 €
Tossed green salad (mixed lettuce, tomato, onion, boiled egg, olives, white asparagus and tuna)	
Crema de verduras con virutas de jamón 	6,75 €
Vegetable purée with cured ham shavings	
Tortellini con salsa de nueces 	9,75 €
Tortellini with walnut sauce	
Bistec de ternera con nuestras patatas o ensalada 	9,75 €
Veal steak served with our potatoes or salad	



Sandwiches, hamburguesas y baguettes

Baguette Caliente  (de jamón con tomate o de pollo con queso)	6,75 €
Hot baguette (cured ham with tomato or chicken breast with cheese)	
Sandwich Especial Club  (lechuga, tomate, pechuga de pollo, huevo campero y nuestra mahonesa de manzana verde)	9,75 €
Special club sandwich (lettuce, tomato, chicken breast, free-range egg and our special green apple mayonnaise)	
Hamburguesa premium de Ternera LA FINCA 	12,50 €
LA FINCA Premium beef burger	
Hamburguesa Vegana 	12,50 €
Vegan burger	
Acompañados de patatas casera ó ensalada Accompanied by homemade potatoes or salad	
Suplemento pan y servicio	1,50 € / persona
Service and bread charge	

Postres / Desserts

Tiramisú del hotel 	6,00 €
Homemade tiramisú	
Soufflé de limón y yuzu 	6,00 €
Lemon and yuzu soufflé	
Helado gourmet al gusto con teja de almendra y miel de los Montes Torozos 	6,00 €
Your choice of gourmet ice-cream with almond sweet biscuit and honey from the local Montes Torozos	
Tarta explosiva de chocolate y maracuyá con nube de frambues 	6,00 €
Exploding chocolate and passionfruit cake with a raspberry cloud	
Tarta de queso artesana al horno	5,50 €
Homemade oven-baked cheesecake	

Bebidas recomendadas

