



Una experiencia única de alojamiento en un 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](http://www.hotelesvalladolid.com)



CONTIENE GLUTEN  
CONTAIN GLUTEN



HUEVOS  
EGGS



PESCADO  
FISH



SOJA  
SOY



LÁCTEOS  
DAIRY



FRUTOS DE CÁSCARA  
FRUITS IN THE SHELL



APIO  
CELERY



MOSTAZA  
MUSTARD



E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS  
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



MAIZ  
CORN



MOLUSCOS  
MOLLUSCS












GRANOS DE SÉSAMO  
GRAINS OF SESAME
















**CARTA DE RESTAURANTE**  
*Restaurant*







## Entrantes fríos / Cold starters

- 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
- Carpaccio de solomillo con lascas de Parmesano y vinagreta de pistacho**   15,00 €  
Beef fillet carpaccio served with Parmesan shavings a pistacho vinaigrette
- Tartar de salmón Carpier con aguacate y mandarina**    18,00 €  
Goat cheese salad with Boletus Edulis and tender pear dice
- 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









## Entrantes calientes / Hot starters

- 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
- Zamburiñas a la plancha con aceite de lima (8 uds.)**  16,50 €  
Grilled Zamburiñas (a small variant of the scallop) with lime oil (8 pcs)
- Flor de alcachofa con verduritas de temporada a la parrilla y con flores de sal de humo** 14,00 €  
Artichoke flower with grilled summer vegetables seasoned with smoked salt
- Croquetas artesanas de jamón, lechazo y gambas al ajillo**    9,90 €  
Homemade croquettes filled with cured ham, suckling lamb or garlic prawns (9 pcs)
- Rollito de morcilla de Cigales con manzana y piñones (9 uds.)**     9,90 €  
Cigales black pudding roll with apple and pine nuts (9 pcs)









## Carnes / Meat

- Carrilleras de ibérico al Ribera con pimientos de Padrón**   16,00 €  
Iberian pork cheeks cooked in Ribera red wine and served with Padron peppers
- Rabo de novillo estofado al vino tinto con nuestras patatitas**   17,00 €  
Red wine braised veal tail and our homemade fried potatoes
- Solomillo de ternera con salsa de tamarindo (y consultar otras salsas)**  18,50 €  
Beef fillet with tamarind sauce (speak to our staff to enquire about other sauces)
- Lingote de lechazo en su jugo con salsa de jengibre y miel (aparte)** 18,00 €  
Suckling lamb steak cooked in its own juices with a ginger and honey sauce (served separately)
- Entrecot de Frisona (más de 30 días de maduración) con patatas Haselback** 22,00 €  
Frisona entrecote (more than 30 days aged) with Haselback potatoes
- Secreto confitado con trigueros y membrillo** 15,00 €  
Pork fillet with a quince and asparagus topping
- Hamburguesa premium de ternera (LA FINCA)**     12,50 €  
LA FINCA Premium beef burger

## Pescados / Fish

- Lomo de bacalao confitado a la vizcaína**   16,50 €  
Biscay confit style cod fillet
- Merluza de pincho con Velouté de espárragos y crumble de almendras**    18,50 €  
Line-caught hake with asparagus velouté and almond crumble
- Pescado de temporada al horno con patata panadera**    s/m  
Baked seasonal fish & lyonnaise potatoes

## 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
- Suplemento pan y servicio** 1,50 € / persona  
Service and bread charge

## Vinos / Wine

- Tinto / Red** 
- Protos Roble (D.O. Ribera del Duero)** 14,50 €
- Carmelo Rodero / 9 meses (D.O. Ribera del Duero)** 18,50 €
- Olimarum / 12 meses (D.O. Ribera del Duero)** 19,00 €
- Dehesa de los Canonigos - 5ª Generación (D.O. Ribera del Duero)** 19,50 €
- Protos Crianza (D.O. Ribera del Duero)** 24,00 €
- Protos 27 Edicion Especial (D.O. Ribera del Duero)** 28,00 €
- Vizar Selección Especial (D.O. Tierra de Castilla y León)** 29,00 €
- Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)** 30,00 €
- Abadía de Retuerta Selección Especial (D.O. Tierra de Castilla y León)** 32,00 €
- Protos Reserva (D.O. Ribera del Duero)** 32,00 €
- Tomás Postigo (D.O. Ribera del Duero)** 38,00 €
- San Román 2018 (D.O. Toro)** 39,00 €
- Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero)** 40,00 €
- Mauro (D.O. Tierra de Castilla y León)** 40,00 €
- Alion 2018 (D.O. Ribera del Duero)** 78,50 €

## Blancos / White

- Protos Verdejo (D.O. Rueda)** 13,50 €
- Menade Ecológico (D.O. Rueda)** 16,00 €
- José Pariente (D.O. Rueda)** 18,00 €

## Rosados / Rose

- Protos Clarete (D.O. Cigales)** 13,50 €
- Quelías (D.O. Cigales)** 18,00 €

## Frizzantes, Espumosos y Champagné´s

- Yllera 5.5 (Verdejo Frizzante)** 15,00 €
- Yllera Privée Espumoso de CyL Método tradicional** 15,00 €



**Protos**

IVA incluido  
VAT included