



merid

res inera
taurante

Entrantes

Cecina (de León)..... 14,00

Jamón de Guijuelo.....20,00

Queso curado de oveja..... 12,60

 LÁCTEOS

Morcilla de Aranda.....9,70

 GLUTEN

Chorizo sem-curado al brandy.....8,50

Ensalada de aguacate con ahumados..... 12,00

 PESCADO  FRUTOS SECOS

Ensalada de codorniz escabechada..... 13,80

 FRUTOS SECOS

Ensalada de canónigos, queso de cabra, paté sobre bacon, aliñada con queso..... 12,80

 LÁCTEOS  FRUTOS SECOS

Taco de bonito en cama de vinagreta y especias..... 11,50

 PESCADO

Ensalada clásica.....9,00

 PESCADO

Ensalada de queso cabra y virutas de cecina..9,90

 LÁCTEOS  FRUTOS SECOS

Ensalada verde (lechuga y cebolla).....6,00

Ensaladilla rusa.....7.70

 PESCADO  HUEVO

Mi favorita (pollo, queso york salsa mostaza)....9,00

 LÁCTEOS  FRUTOS SECOS

Revuelto de setas con boletus.....9,90

 HUEVO

Croquetas de bacalao y merluza (8 piezas)...9,90

 GLUTEN  PESCADO

Surtido de minicroquetas (12 piezas).....9,00

 GLUTEN



Entrantes

Pimientos rellenos de merluza y bacalao (4 piezas).. 10,80

 GLUTEN  PESCADO

Flan de calabacín.....6,50

 HUEVO  LÁCTEOS

Asadillo de pimiento asado y anchoas y ventresca..... 12,80

 PESCADO

Trigueros a la plancha con paté.....9,90

Champiñones con jamón a la plancha.....9,90

Parrillada de verduras..... 13,00

Chipirones fritos 11,00

 GLUTEN  PESCADO

Calamares fritos..... 11,00

 GLUTEN  PESCADO

Brocheta de langostinos (6 piezas)..... 13,90

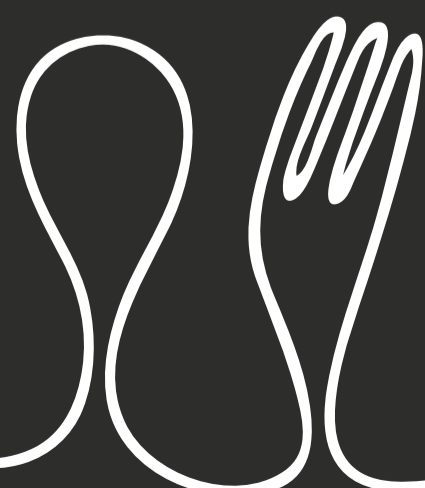
 GLUTEN  PESCADO  CRUSTACEOS

Langostinos a la plancha (12 piezas)..... 18,00

 PESCADO  CRUSTACEOS

Chipirones a la plancha..... 12,00

 GLUTEN  PESCADO



Pescados

Merluza rellena en salsa de mar..... 17,70

 PESCADO  GLUTEN  CRUSTACEOS

Lomo de Bacalao a la plancha..... 17,00

 PESCADO  GLUTEN

Rodaballo plancha..... 19,50

 PESCADO  GLUTEN

Carnes

Solomillo de cerdo albardao con salsa de queso azul..... 16,00

 LÁCTEOS  GLUTEN

Rabo de añojo guisado al curry..... 19,90

 GLUTEN

Lechazo al chilindrón..... 16,60

 GLUTEN

Chuletillas de lechazo..... 19,90

Entrecot de vaca..... 20,00



Postres

Cuajada "Cañada real".....3,50€

 LÁCTEOS

Arroz con leche.....3,50€

 LÁCTEOS

Tarta casera (preguntar por la del día)....4,50€

 LÁCTEOS  GLUTEN

Flan de huevo.....3,50€

 LÁCTEOS  HUEVO

Copa de Brasil.....4,50€

 LÁCTEOS

Coulant de chocolate.....3,50€

 LÁCTEOS

Copa de chocolate.....3,50€

 LÁCTEOS

Tarta de whisky o Vienneta.....4,70€

 LÁCTEOS

Sorbete de cava-limón.....3,50€

 LÁCTEOS

Helado almendrado.....3,00€

 LÁCTEOS  FRUTOS SECOS

Bomboncitos helados (4 piezas).....4,00€

 LÁCTEOS  FRUTOS SECOS



Menú del día

Todos los días
elaboramos un menú
único, sano y con
productos frescos

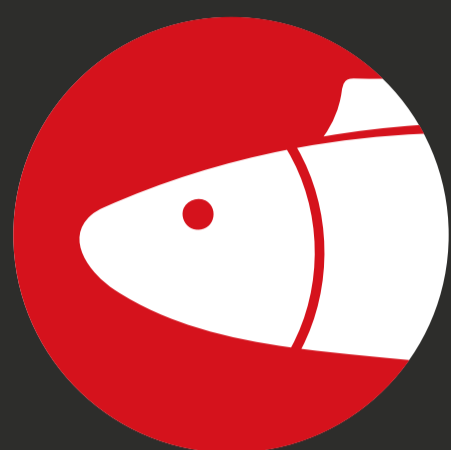
No dudes en
preguntarnos
en qué consiste
el de hoy



¿Intolerancias alimenticias?

Pregunta por nuestro
pan sin gluten y las
opciones para cocinar
los alimentos sin alérgenos

¡No te quedes con las ganas!



Cada día compramos
pescado fresco
en el mercado

¡Pregunta por ello!

También congelamos
pescado para eliminar
toxinas alimentarias



booked

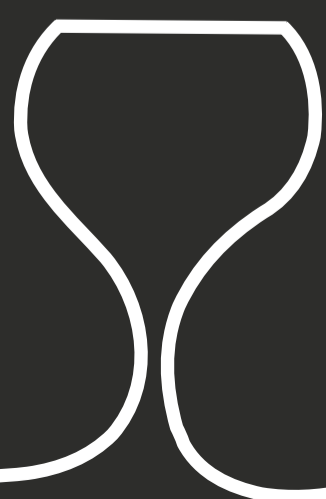
res inera
taurante

Tintos roble de Ribera del Duero

Vilano Roble.....	13,00€
Rubiejo barrica.....	13,00€
Figuero 4 meses	14,90€
Casajús.....	13,00€
Protos	14,00€
Callejo.....	14,90€
Carmelo Rodero (9 meses).....	14,90€
Alvides.....	12,00€
Martín Berdugo.....	12,90€
Vitulia.....	12,80€
Balbás.....	12,80€
Valdehermoso (9 meses).....	14,90€
Pinna Fidelis.....	13,00€
Tierra Aranda.....	10,00€
Pago de Capellanes.....	20,00€

Rosados de Ribera del Duero

Vilano rosado.....	11,00€
Vegazar.....	9,00€
Rosa de Arrocal.....	10,00€
Montepinadillos.....	12,00€
Vitulia.....	10,00€
Tierra Aranda.....	9,00€
Martín Berdugo.....	12,00€
Milcampos.....	10,00€
Mesoneros de Castilla.....	10,00€
San Gabriel.....	9,00€
Balbás.....	12,00€
Solorca.....	10,00€



Tintos crianzas de Ribera del Duero

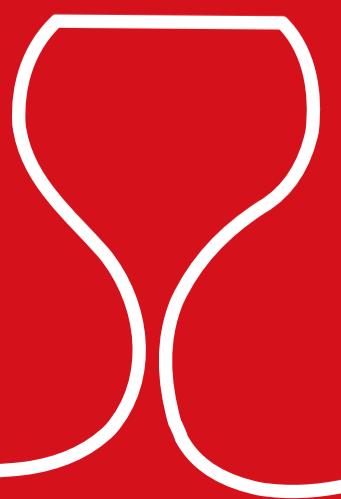
Alvides.....	17,00€
Valduero.....	23,00€
Casajús.....	18,00€
Ceres.....	19,00€
Tarsus.....	20,00€
Balbás.....	19,00€
Matarromera.....	25,00€
Pago de Carraovejas.....	39,00€
La Baraja.....	30,00€

Blancos Verdejo de Rueda

Martivillí.....	12,80€
Adra.....	9,00€
Doña Beatriz.....	10,00€
Orden tercera.....	10,00€
Boyante.....	9,00€
Foullain.....	10,00€
Illera.....	10,60€
Peramor.....	10,50€

Otros vinos

Martin Codax (Blanco Albariño).....	17,00€
Mar de Frades.....	20,00€
Peñascal (Rosado de aguja).....	9,00€
Pinord Reynal (Blanco de aguja).....	8,80€
Lambrusco.....	9,00€



resinera
taurante

C/ Burgo de Osma nº25
09400 - Aranda de Duero
Tel: **947 511 793 - 625 100 005**
info@resinera.com