Villa Paramesa

PRIMEROS PLATOS

PULPO A LA PARRILLA,
crema de ibéricos y arroz suflado — 25´00 €

SASHIMI DE DORADA
sobre piedra de sal caliente, con tomates asados — 22´00 €

CHIPIRONES DE POTERA,
mojo verde y crujiente de queso de Valladolid — 18´00 €

PUERROS ASADOS
con pilpil de pollo y avellanas — 18´00 €

ALCACHOFA,
morcilla de Cigales y holandesa de oloroso — 20´00 €

ARROZ A LA LLAUNA,
con gamba roja, sepia y mayonesa de codium — 26´00 €

CARPACCIO DE PICAÑA
con aliño de steak — 18´00 €

CANELONES DE PULARDA,
salsa de foie y champiñones — 20´00 €

MOLLEJAS DE LECHAZO
en su jugo con espárragos trigueros — 24´00 €

CALLOS DE TERNERA
con pata y morro de ternera — 17'00 €

OREJA DE CERDO
con cigalitas y jugo de puchero — 18´00 €

Villa Paramesa

PESCADOS

Lo mejor del día según mercado entre 22´00 € y 30´00 €

CARNES

PRESA IBÉRICA ADOBADA Y A LA PARRILLA
con patatas asadas al romero y limón 27´00 €

CARRILLERA DE IBÉRICO,
pera al cardamomo y hierbas frescas con mostaza 24´00 €

COSTILLAR DE LECHAZO ASADO,
milhoja de patata y queso, y cogollo encurtido. 26´00 €

PICHÓN DE BRESSE,
pan relleno de su paté, chirivía y cerezas 30´00 €

COCHINILLO CONFITADO,
manzana asada y ciruelas encurtidas 28´00 €

RIB-EYE
Centro de lomo alto (60 días de maduración) 70´00 €
(600 gr aprox.)

PAN artesano de Villanubla o pan de celiacos -ración- 2´00 €

Alérgenos

Villa Paramesa

POSTRES

TORRIJA
caramelizada, con toque de orujo,
helado de galleta y canela — 7´50 €

PAULOVA
de frutos rojos y té macha — 7´50 €

CONGUITO
Chocolates y cacahuetes en diferentes texturas — 8´00 €

COCO HELADO,
piña, sorbete de hierbabuena y cacao garrapiñado — 8´50 €

LOS FERREROS
de chocolate, turrón, naranja y yogurt en polvo — 8´00 €

QUESOS ARTESANOS — 16´00 €

Alérgenos

Villa Paramesa

APPETIZERS

GRILLED OCTOPUS,
iberian cream and puffed rice — 25´00 €

GILT HEAD BREAM SASHIMI
on a hot salt stone, with roasted tomatoes — 22´00 €

LINE-CAUGHT BABY SQUID
with green mojo and crispy Valladolid cheese — 18´00 €

ROASTED LEEKS
with chicken pilpil sauce and hazelnuts — 18´00 €

ARTICHOKE, blood sausage from Cigales,
and oloroso sherry hollandaise sauce — 20´00 €

RED SHRIMP & CUTTLEFISH RICE "
A LA LLAUNA" STYLE
(oven-baked) with codium mayonnaise — 26´00 €

TOP SIRLOIN CARPACCIO
with steak dressing — 18´00 €

CANNELLONI STUFFED WITH POULARDE,
foie gras sauce, and mushrooms — 20´00 €

SUCKLING LAMB SWEETBREADS
in its juice with wild green asparagus — 24´00 €

VEAL TRIPE
with veal leg and snout — 17´00 €

CRISPY PIG´S EAR
with crayfish and braised jus — 18´00 €

FISH

The best of the day according to market between 22´00 € and 30´00 €

MEATS

GRILLED MARINATED IBERIAN PORK SHOULDER
with rosemary and lemon roasted potatoes 27´00 €

IBERIAN PORK CHEEK,
cardamom pear and fresh herbs with mustard 24´00 €

ROASTED SUCKLING LAMB RIBS,
potato and cheese puff pastry,
and pickled romaine lettuce 26´00 €

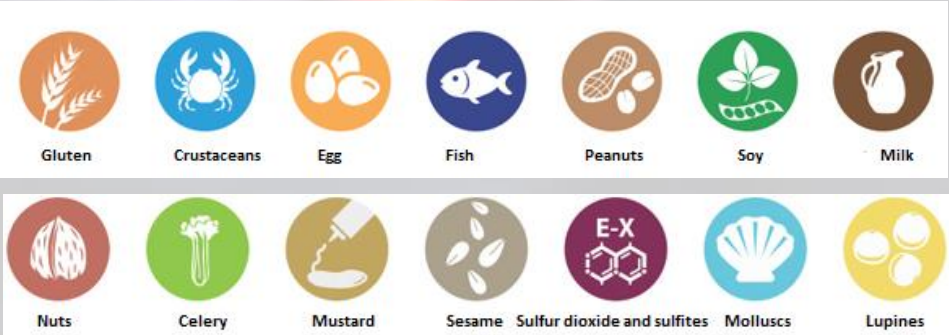
BRESSE PIGEON,
pate-stuffed bread, parsnip and cherries 30´00 €

CONFIT SUCKLING PIG,
roasted apple and pickled plums 28´00 €

RIB-EYE
center of high loin (Aged 60 days, 600 gr approx) 70´00 €

BREAD artisan (Villanubla)
or gluten free bread -serving- 2´00 €

Allergens



Villa Paramesa

DESSERTS

TORRIJA
caramelised with a touch of pomace brandy,
cookie ice cream and cinnamon stick 7´50 €

PAVLOVA
Red fruit pavlova and matcha tea 7´50 €

CONGUITO:
Chocolates and peanuts in various textures 8´00 €

FROZEN COCONUT,
pineapple, spearmint sorbet and candied cocoa 8´50 €

THE FERREROS
chocolate, nougat, orange and powdered yogurt 8´00 €

ARTISAN CHEESES 16´00 €

Villa Paramesa

PREMIERS PLATS

POULPE GRILLÉ,
crème ibérique et riz soufflé — 25´00 €

SASHIMI DE DAURADE
sur croûte de sel et tomate rôite — 22´00 €

CHIPIRONS DE POTERA,
sauce mojo verde et croustillant de fromage de Valladolid — 18´00 €

POIREAUX RÔTIS
au pil-pil de poulet et noisettes — 18´00 €

ARTICHAUT,
boudin noir de Cigales et hollandaise au oloroso — 20´00 €

RIZ À LA LLAUNA (mode de cuisson)
aux crevette rouge,
sèche et mayonnaise de Codium (algue) — 26´00 €

PICANHA DE BŒUF EN CARPACCIO
avec son assaisonnement — 18´00 €

CANNELONIS DE POULARDE,
sauce au foie gras et champignons — 20´00 €

RIS D'AGNEAU
dans son jus avec asperges sauvages — 24´00 €

TRIPES DE VEAU
avec patte et museau de veau — 17´00 €

OREILLE DE PORC
avec petites cigales et jus de pot-au-feu — 18´00 €

Villa Paramesa

POISSONS

Selon arrivage du marché 22´00 € – 30´00 €

VIANDES

PRESA MARINÉE ET GRILLÉE
avec pommes de terre rôties au romarin et citron 27´00 €

JOUE IBÉRIQUE,
poire au cardamome et herbes fraîches avec de la moutarde 24´00 €

CÔTE D'AGNEAU À LA BRAISE,
millefeuille de pommes de terre et fromage, cœur de salade 26´00 €

PIGEON DE BRESSE,
pain farci de son pâté, panais et cerises 30´00 €

COCHON DE LAIT CONFIT,
pomme rôite et prunes marinées 28´00 €

LONGE DE FAUX-FILET DE BŒUF EXTRA
(60 jours de maturation – pièce de 600 gr environ) 70´00 €

PAIN artisanal (Villanubla) 2´00 €
ou pain pour coeliaques

Allergènes :

DESSERT

PAIN PERDU
caramélisé, avec un soupçcon d'eau de vie,
glace de biscuit et bâton de cannelle 7´50 €

PAULOVA
aux fruits rouges et thé mâcha 7´50 €

CONGUITO
Chocolats et cacahuètes en différentes textures 8´00 €

NOIX DE COCO GLACÉE,
ananas, sorbet mente et cacao caramélisé 8´50 €

LES FERREROS
au chocolat, nougat, Orange et poudre de yaourt 8´00 €

FROMAGES AFFINÉS 16´00 €