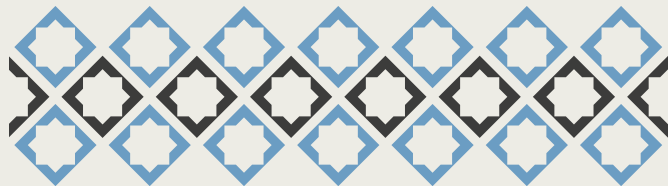


La Cueva de Fabia

Calle Arco de San Francisco, 10 Bis // 47410 Olmedo - Valladolid

620 216 625 / 983 601 928 / info@lacuevadefabia.es



Menú Degustación a Compartir

30.00 € por persona

ATENDIENDO VUESTRAS PETICIONES HEMOS ELABORADO 2 MENUS DEGUSTACION DE PINCHOS DIFERENTES.

PINCHOS GANADORES

PARA 2 PERSONAS
A MESA COMPLETA
8 Pinchos diferentes
A elegir Ensalada o Revuelto
1 Postre
Agua Mineral
Pan

PINCHOS + CARNE

PARA 2 PERSONAS
A MESA COMPLETA
6 Pinchos diferentes
1 Solomillo de Carne Roja
1 Postre
Agua Mineral
Pan



PRECIOS IVA INCLUIDO

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto



para Comenzar nuestra Cocina más Elaborada

4.80 € por unidad

Timbal de patata con chorizo de Cantimpalos (ganador concurso Cantimpalos 2004)

Pimiento empiñonado (pincho Hereje votación popular concurso Valladolid 2005)

Canutillo de morcilla de Olmedo con muselina de piquillo.

Morantito (torrija de pan de tomate con lascas de jamón ibérico y aceite arbequina).

Hatillo de Fabia (mejor pincho caliente Medina del Campo 2007)

Saquito de cabra, albahaca y piñones (2º premio Pedrajas 2007)

Bifásico (1º premio tapa Real Medina del Campo 2008)

Bola 8 (mejor tapa caliente Medina del Campo 2010)

Mini hamburguesa de carne roja con cebolla frita y babybel empanado

Crema de queso fresco con sardina ahumada, dados de tomate y pesto.

Canelón de calabacín relleno de queso crema y verduras con salsa de pimiento.

Canutillo de verduras con salmón y teriyaki.

“Resultón” (taco de pan de hinojo con setas, foie, yema de huevo y crumble de tomillo)

La Cocina Clásica

Morcilla de Olmedo con pimientos rojos asados a la leña. 9.80 EUROS

Chipirones Alioli 14.00 EUROS

Rabas de Santander 12.00 EUROS

Queso Patamulo “La Cruz del Pobre” a la plancha con jamón 12.00 EUROS

Croquetas caseras de Jamón (6 unid.) 5.00 EUROS

Croquetas de cecina y de bacalao (3 + 3 unid.) 5.00 EUROS

Rollitos de cecina con foie y dulce de pimiento (6 unid.) 12.00 EUROS

Carpaccio de bacalao sobre tomate y cebolla crujiente 15.00 EUROS

Ensaladas

Ensalada de cogollos con ventresca y gulas

Ensalada de la Cueva de Fabia (Canónigos, bacon, salsa de yogur, perlas de mozzarella y polvo de kikos)

Ensalada “Doña Inés” (Aguacate, cogollo de lechuga de roble, pimientos asados, anchoas, cebolla crujiente y aderezo de aceite de albahaca).

Ensalada “Don Alonso” (Canónigos, tomate, babybel empanado y calamarcitos empanados con salsa de miel y mostaza)

Nescados

Tataki de atun rojo con sésamo y salsa de soja 19.80 EUROS IVA incluido

Bacalao al horno con crema de piñones 19.50 EUROS IVA incluido

PREGUNTENOS TAMBIEN POR LOS PESCADOS DE TEMPORADA

Carnes a la Brasa

Chuletillas de Lechazo I.G.P. con guarnición 18.50 EUROS

Secreto de Cerdo con guarnición y salsa bearnesa 18.00 EUROS

Solomillo de carne roja con guarnición 19.80 EUROS

Entrecot de carne roja (400/500gr. aprox.) con guarnición 20.00 EUROS

Chuletón de carne roja (2 pers.) 39.00 EUROS/KILO

Hojaldre relleno de Solomillo de carne roja con mousse de foie 20.50 EUROS

Nuestro asado más Tradicional en Horno de Leña DE ENCARGO

Cuarto de Lechazo I.G.P. asado al horno de leña de encina con patatas o ensalada S/M

Nuestra despedida más Dulce

Pócima de Fabia 6.00 EUROS

Tiramisú 5.50 EUROS

Coulant de chocolate con helado 6.00 EUROS

Tarta de la Abuela 5.50 EUROS

Tarta de queso tradicional 5.50 EUROS

Helados artesanos varios sabores 5.50 EUROS