

## Entrantes fríos

<b>Queso puro de oveja de "Vicente Pastor" flambeado</b>	12,00 €	
<b>Lomo Ibérico de bellota de "Beher"</b>	19,00 €	
<b>Jamón 100% Ibérico de bellota de "Beher"</b>	21,00 €	
<b>Ensalada de salmón marinado con olivas y manzana al eneldo fresco</b>	12,00 €	
<b>Ensalada de anchoas en aceite y vinagre con daditos de queso fresco y vinagreta de miel</b>	13,00 €	
<b>Ensalada de bacalao con daditos de tomate y sus berberechos al aceite sobre tulipa de P.X.</b>	13,00 €	
<b>Escabechados de caza (capón, corzo, pato azulón y faisán)</b>	15,00 €	
<b>Carpaccio de cecina y bacalao al aceite de oliva</b>	14,00 €	
<b>Paté de hígado de Lechazo Churro y confitura de ciruela</b>	11,00 €	



## Entrantes calientes

<b>Sopa de pescado y marisco</b>	9,00 €	
<b>Sopa "Castellana"</b>	9,00 €	
<b>Ensalada de rape con sus pimientos confitados en azúcar de caña y crema de espárragos</b>	14,00 €	
<b>Gambas salteadas con hojas marinas acompañadas de fritura de la tierra</b>	14,00 €	
<b>Chipirones salteadas en su tinta, al verdejo con arroz de verduras y langostinos</b>	15,00 €	
<b>Almeja fina de Carril frita con infusión de ajos castellanos y gotitas de vinagre de Módena</b>	19,00 €	
<b>Tulipa de hongos con foie y verduras de temporada y salsa de mago</b>	19,50 €	
<b>Revuelto Castellano sobre patatas paja (huevos, gambas, calabacín, jamón ibérico con arenas de boletus)</b>	11,00 €	
<b>Cestillo de Langostinos y Setas al Curry</b>	13,50 €	
<b>Morcilla de Burgos con pasas y piñones (ración 4 uds.)</b>	9,50 €	
<b>Torreznos</b>	8,80 €	



## Pescados

<b>Lomos de merluza en salsa verde y almejas</b>	20,00 €	
<b>Rodaballo al vapor con fritada de gambas</b>	20,00 €	
<b>Lomos de Dorada a la miel sobre cama de verduritas</b>	20,00 €	
<b>Rape robazado con fritada de tomate</b>	21,00 €	
<b>Dorada a la sal con su salsa tártara</b>	20,00 €	
<b>Lubina Mariposa acompañada de gambas y almejas</b>	20,00 €	

## Carnes

<b>Lechazo de raza churra, asado al horno de leña (I.G.P. DE CyL) (ración 1/2 cuarto, 1 persona)</b>	21,50 €	
<b>Lechazo de raza churra, asado al horno de leña (I.G.P. DE CyL) (ración 1 cuarto, 2 personas)</b>	42,00 €	
<b>Chuletillas de lechazo a la brasa</b>	21,00 €	
<b>Chuletón de ternera "Alistana" a la brasa</b>	19,50 €	
<b>Solomillo de ternera a la brasa</b>	20,00 €	
<b>Chuletón de vacuno mayor a la brasa</b>	24,80 €	
<b>Riñones de lechazo a la brasa</b>	17,00 €	
<b>Solomillo de avestruz sobre teja de almendra y salsa de frutas silvestre</b>	20,00 €	
<b>Recomendaciones para asados:</b>		
<b>Ensalada de la huerta (luchuga, tomate y cebolla)</b>	4,95 €	

## Postres

<b>Tarta de las Monjas (bizcocho almibarado de nata, yema y trufa napado de natillas y bordado de chocolate caliente)</b>	5,50 €	
<b>Tulipa de helado artesano con jaleas</b>	5,25 €	
<b>Tarta de queso fresco a la crema inglesa sobre espejo de frambuesa</b>	5,25 €	
<b>Flan de huevo al caramelo</b>	5,00 €	
<b>Arroz con leche al estilo tradicional</b>	5,00 €	
<b>Natillas del Convento con sus tejititas almendradas y aroma de canela</b>	4,75 €	
<b>Sorbete de limón al cava</b>	5,25 €	
<b>Mousse de chocolate</b>	5,25 €	
<b>Macedonia de frutas variadas</b>	4,70 €	

Precios con IVA incluido.  
 Todo nuestro pescado ha sido tratado siguiendo las directrices del Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre sobre anisakis



*L*a Parrilla de San Lorenzo forma parte del Real Monasterio de monjas recoletas de San Fernando, instaladas aquí desde 1596 con el apoyo de Felipe II.

*E*ste monasterio de San Joaquín y Santa Ana tiene su origen en el que fundaron el conde Nuño de Lara y su esposa Catalina, hija de Alfonso VII a finales del siglo XII en el páramo de Perales (Palencia).

*L*a Parrilla de San Lorenzo y el convento de San Joaquín y Santa Ana se hallan asentados en las casas vendidas a finales del siglo XVI por el regidor de Valladolid, Antonio Salzar, a las monjas Cistercienses.

Tras las primeras obras, siguiendo las trazas de Praves, en dicha época, y los mercados por Sabatini dos siglos después, nos encontramos con estas paredes de vieja historia.

*E*n el excelente Museo de este convento, pueden visitarse obras de Goya, Voeu y Gregorio Fernández.

*S*on ya más de 30 años a la vanguardia de la gastronomía Vallisoletana, durante los que la familia Lorenzo Julián se ha ido adaptando a los cambios y gustos de la sociedad así como a la propia inquietud de estar a la vanguardia culinaria del momento, para convertirse en lo que hoy en día, es un ineludible referente gastronómico de Valladolid.

## Carta de Alérgenos

La  
parrilla  
de  
San Lorenzo  
RESTAURANTE

EL GUSTO POR EL ARTE

NOS HA HECHO MAESTROS DEL GUSTO

