CARTA

RESTAURANTE



La Parrilla de San Lorenzo

EL GUSTO POR EL ARTE NOS HA HECHO
MAESTROS EN EL ARTE
DEL GUSTO

Informaciones útiles

- CONSUMO MINIMO EN MESA POR PERSONA: 1 PLATO PRINCIPAL
  (YA SEA ENTRANTE FRIO, ENTRANTE CALIENTE, PESCADO O CARNE)

- HORARIOS RESTAURANTE:
  COMIDAS: 13:45H A 15:00H - CIERRE DE COCINA: 16:00H
  CIERRE DE SALA: 17:30H A 21:00H
  CENAS: 21.00H A 22:30H - CIERRE DE COCINA: 23:00H
  CIERRE DE SALA: 00:00H

- PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO

- DISPONIBLE CARTA DE ALERGENOS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

Otros

PAN (UNIDAD)	2,50 €
PAN SIN GLUTEN (UNIDAD)	2,75 €
AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS 1L.	3,50 €
AGUA SOLAN DE CABRAS ½ L.	2,65 €
AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO ½ L.	3,50 €
CAFE O INFUSIÓN	2,50€

Pack ¡me lo llevo!

ENVASE CARTÓN (MEDIANO 2880ML)	0,90 €
BOLSA CARTÓN (MEDIANA 32x28x28)	0,60 €
ENVASE LÍQUIDOS (480 ML)	0,65 €
ENVASE ALUMINIO LECHAZO (GRANDE 32,8x21,4)	1,50 €
CAJA TRANSPORTE LECHAZO (GRANDE 35x24x11)	2,00 €



Entrantes fríos

CARNES ESCABECHADAS (PATO, CODORNIZ, POLLO Y CERDO)	21,00 €
CARPACCIO DE CECINA Y BACALAO CON AOVE	22,00 €
ENSALADA DE BACALAO, DADITOS DE TOMATE, BERBERECHOS SOBRE TULIPA DE PX	20,00 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "BEHER"	28,00 €
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA "BEHER"	24,00 €
PATÉ DE HÍGADO DE LECHAZO CHURRO Y CONFITURA DE FRAMBUESA	18,00 €
QUESO PURO DE OVEJA "VICENTE PASTOR" CON AZUCAR CARAMELIZADO	19,00 €

Entrantes calientes

CESTILLO DE LANGOSTINOS Y SETAS AL CURRY	20,00 €
CHIPIRONES SALTEADOS EN SU TINTA, ARROZ Y VERDURITAS	21,00 €
ENSALADA DE RAPE, PIMIENTOS CONFITADOS Y PUERRO FRITO	21,00 €
MORCILLA DE BURGOS CON PASAS, PIÑONES Y CEBOLLA CARAMELIZADA (4 UDS)	16,00 €
REVUELTO CASTELLANO CON PATATA PAJA Y ARENAS DE BOLETUS	20,00 €
(HUEVOS, GAMBAS, CALABACÍN, JAMÓN IBÉRICO)	
SOPA CASTELLANA (HUEVO, PAN, JAMON)	15,00 €
TORREZNOS CONFITADOS Y FRITOS (PAPADA ADOBADA SEMICURADA)	16,00 €
TULIPA DE HONGOS, FOIE, VERDURAS SALTEADAS Y SALSA DE MANGO	28,00 €

La Parrilla de San Lorenzo

2026

RECOMENDADO
Guía Repsol

Asadores de Lechazo
de Castilla y León

IGP LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

tierra de sabor



Pescados

BACALAO AL HORNO CON PATATA PANADERA EMULSIÓN DE AOVE Y PIMENTÓN	28,00 €
LOMO DE MERLUZA EN SALSA VERDE Y ALMEJAS	28,00 €
RAPE REBOZADO CON CREMA FINA DE TOMATE	29,00 €
LOMO DE RODABALLO AL HORNO CON FRITADA DE GAMBAS	29,00 €

TODO NUESTRO PESCADO HA SIDO TRATADO SIGUIENDO LAS DIRECTRICES DEL REAL DECRETO 1420/2006, DEL 1 DE DICIEMBRE SOBRE ANISAKIS

Carnes

*LECHAZO DE RAZA CHURRA I.G.P ASADO AL HORNO CON LEÑA DE ENCINA	
RACIÓN 1 PERSONA: MEDIO CUARTO	33,00 €
RACIÓN 2 PERSONAS: UN CUARTO	66,00 €
*CHULETILLAS DE LECHAZO A LA BRASA DE ENCINA CON PATATAS (6 UDS)	28,00 €
*RIÑONES DE LECHAZO A LA BRASA DE ENCINA (8 UDS)	28,00 €
CHULETÓN DE VACUNO MAYOR DE LOMO BAJO 40 DIAS DE MADURACIÓN APROX 600-650G A LA BRASA DE ENCINA CON PATATAS	39,00 €
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA CON PATATAS	31,00 €

**(DISPONIBILIDAD LIMITADA Y CON RESERVA PREVIA)*

**EL LECHAZO ASADO AL HORNO DE LEÑA, REQUIERE UN TIEMPO DE ESPERA DE APROXIMADENTE 15-20 MINUTOS DESDE LA TOMA DE COMANDA (AUNQUE DISPONGA DE RESERVA PREVIA)*

Complementos

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	6,50 €
PIMIENTOS ASADOS	7,00 €
PATATAS FRITAS	6,50 €

La Parrilla de San Lorenzo

2026

El momento más dulce...





Postres

TARTA DE LAS MONJAS	7,50 €
(BIZCOCHO ALMIBARADO DE NATA, YEMA Y TRUFA NAPADO DE NATILLAS Y BORDADO DE CHOCOLATE CALIENTE)	
ARROZ CON LECHE DE OVEJA CON COSTRA DE CARAMELO	7,00 €
HELADO ARTESANO (A ELEGIR 1 ENTRE: VAINILLA, TURRON, MANGO, QUESO)	7,00 €
NATILLAS DEL CONVENTO CON SU TEJA ALMENDRADA Y CANELA	7,00 €
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	7,00 €
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS	7,50 €
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE FLAN	7,50 €

Vinos de Postre

DULCE (50CL)

SIDRA DE HIELO 20 MANZANAS	32,00 €
DULCE DE INVIERNO - VENDIMIA TARDIA	32,00 €
TOKAJI ASZU 3 PUTTONYOS VEGA SICILIA	39,00 €
TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS VEGA SICILIA	66,50 €

La Parrilla de San Lorenzo 2026

RESTAURANTE

La Parrilla de San Lorenzo

CALLE PEDRO NIÑO 1 BAJO - 47001
VALLADOLID - 983 335 088
WWW.LAPARRILLADESANLORENZO.ES