

CALICATA

TERROIR BAR



LOS PLATOS DE CALICATA

TABLAS DEL TERRUÑO

Tabla de chacinas, quesos y otros productos locales para 2
24€

Tabla de chacinas, quesos y otros productos locales para 4
48€

CHACINAS Y QUESOS

Jamón Ibérico
La Hoja de Carrasco
D.O. Guijuelo
32€

Cecina de León
con almendras fritas, AOVE
y pimienta
14€

Quesos Castellanos
Un tipo 5€
Tres tipos 14€
Cinco tipos 23€

NUESTROS QUESOS

Todos los quesos están acompañados de membrillo y nueces

● Siberis
Trufa, Valladolid
Leche cruda de oveja

● Montenebro
Madurado con Moho, Ávila
Leche pasteurizada de cabra

● Patamulo
Rueda, Valladolid
Leche cruda de oveja

● Valdeón
Azul, León
Leche pasteurizada de cabra y vaca

● Tarrito de crema
Campoveja Curado, Abadía Retuerta,
Leche cruda de oveja

PLATILLOS CASTELLANOS

Crema fría de la huerta
8€

Hummus castellano
9€

Versión castellana de una ensaladilla
10€

Sándwich de pastrami ibérico con mostaza
18€

Puerros tiernos en vinagreta de almendra
11€

Espárragos verdes fritos con salsa tártara
13€

Carpaccio de langostino de Medina del Campo, tomates secos y vinagreta de apio, manzana y pepino
16€

Cocido frío con perdiz en escabeche
18€

Lascas de bacalao con pimientos rojos asados en horno de leña y piñones de nuestra finca
15€

Tatín de berenjena con yema de huevo y menta
14€

Terrina de pollo con foie y avellana con chutney de manzana
16€

Tosta de sobrasada con huevo de codorniz y miel
12€

POSTRES

Peras al vino especiado con helado de miel de nuestra finca
6€

Helado de Torrija
6€

Profiterol relleno de maíz dulce y helado de cacao tostado
6€

Tarta de queso con compota de vino y frutos rojos
6€

Todos nuestros pescados crudos han sido tratados conforme a la legislación vigente. Tenemos a su disposición la información de los alérgenos.

LOS VINOS DE CALICATA

Abadía Retuerta encuentra su esencia y razón de ser en el vino de Pago, que es aquel que expresa con mayor precisión la personalidad y singularidad del terruño.

Adéntrese en nuestra tradición a través del Selección Especial, reflejo de nuestra finca o del Blanco LeDomaine, untuosidad y complejidad aromática.

Descubra nuestra propuesta más novedosa, "Winemaker's Collection", proyectos de futuro con variedades ajenas al Duero que se convierten en vinos de presente, y nos ayudan a comprender mejor el terruño.

Calicata, un espacio único donde degustar los vinos de nuestra bodega y disfrutar de una cocina tradicional, basada en el producto de nuestra huerta ecológica y de productores de Castilla y León, con matices vanguardistas.

MÁXIMA EXPRESIÓN

Pago Negralada
2016
100% Tempranillo
14€/copa

Pago Valdebellón
2015
100% Cabernet Sauvignon
14€/copa

Pago Garduña
2016
100% Syrah
14€/copa

Petit Verdot
2015
100% Petit Verdot
25€/copa

Añadas
históricas
30€/copa

LOS CLÁSICOS

LeDomaine
2019
70% Sauvignon Blanc
y 30% Verdejo
8€/copa

Abadía Retuerta
Selección Especial
2017
Tempranillo, Cabernet
Sauvignon y Syrah
6€/copa

LAS EXPERIENCIAS 6€/copa



