



VILLA LUCERNA

SPORTS & HOTEL RESORT

* * * *

LAS SUGERENCIAS DEL CHEF

PREGUNTA POR EL PLATO DEL DÍA

Parrillada de verduras

16,00

Ensalada mediterránea con virutas de cecina y micuit de foie

16,50

Morcilla zamorana con cebolla caramelizada y queso de cabra

13,50

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao (1 unidad).

3,50

Empanada al estilo gallego

14,00

Huevos rotos con paleta de cebo ibérico

14,00

Precios con IVA incluido | Unidad monetaria: Euro



VILLA LUCERNA

SPORTS & HOTEL RESORT

* * * *

SELECCIÓN “AL CORTE”

Jamón Ibérico de bellota D.O.	22,00
Degustación de quesos zamoranos D.O.	18,50
Cecina de León con lascas de queso zamorano	19,50
Carpaccio de solomillo con AOVE y pimienta negra	21,00

PARA COMPARTIR

Raviolis crujientes de langostino	14,50
Rabas de Cantabria con ali oli suave	15,00
Chipirones a la parrilla con verdurita salteada	16,00
Zamburiñas a la brasa 6 Ud.	16,50
Pulpo a la parrilla con parmentier suave de ajo y azafrán	23,50
Torrezno de Soria con patatas revolconas	16,00
Croquetas caseras de jamón ibérico o cocido maragato	12,00
Huevos trufados con patatas rústicas y chichos	14,00

DE LA HUERTA

Burrata sobre carpaccio de tomate y pesto	15,00
Ensalada de la casa con rulo de cabra y frutos secos	16,00
Ensalada de pimientos con ventresca	15,00
Flor de alcachofa confitada con crujiente de jamón y AOVE	15,00

Precios con IVA incluido | Unidad monetaria: Euro



VILLA LUCERNA

SPORTS & HOTEL RESORT

* * * *

PASTAS Y ARROCES

Risotto de boletus con calabacín ahumado y trufa	16,50
Arroz meloso con bogavante (Mínimo 2 pax.)	19,50
Canelones de rabo de toro	17,00

GUISOS DE LA TIERRA

Caldo sanabrés con patata y berzas	9,50
Habones de Sanabria guisados con su compango	12,50
Rabo estofado de ternera sanabresa	18,00

PESCADOS

Rape de gran sol a la crema de bogavante	22,00
Bacalao Alkorta al pil pil o al gratén	19,50
Merluza del cantábrico o al gusto	22,00
Tartar de atún al estilo de la casa	21,50

CARNES

Chuleta de ternera sanabresa con patatas al diente de ajo	24,00
Solomillo a la parrilla y crema de boletus	23,00
Paletilla de cordero con guarnición	28,50
Chuletillas de lechal sobre patatas rústicas y pimientos	19,50
Cachopo tradicional de jamón ibérico (500 g)	23,50
Hamburguesa de Black Angus con patatas rústicas	16,00

Precios con IVA incluido | Unidad monetaria: Euro



VILLA LUCERNA

SPORTS & HOTEL RESORT

* * * *

NUESTROS DULCES

Helados artesanos (vainilla, chocolate, turrón y mandarina)	6,50 €
Arroz con leche casero	6,50 €
Tiramisú de la casa	6,50 €
Tarta de queso al horno	6,50 €
Coulant de chocolate con helado de turrón	5,50 €
Surtido de quesos zamoranos con membrillo y nueces	14,50 €

CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS



D.O. CAVA

Juvé y Camps. <i>Reserva de la Familia</i>	28,00
Juvé y Camps. <i>Reserva de la Familia (Magnum)</i>	45,00

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial. <i>Pinot Noir, Meunier y Chardonnay</i>	55,00
---	-------

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Yllera 5.5 Frizzante. <i>Verdejo</i>	18,00
--------------------------------------	-------

Precios con IVA incluido | Unidad monetaria: Euro



VILLA LUCERNA

SPORTS & HOTEL RESORT

* * * *

BLANCOS



D.O. RUEDA

Aguazul. *Verdejo*

3,50

18,00

José Pariente. *Verdejo*

24,00

D.O. RIAS BAIXAS

Camiño do Rei. *100% Albariño*

3,80

19,00

Torre de la Moreira. *100% Albariño*

25,00

Marques de Vizhoja. *70% Albariño, 30% Treixadura*

16,00

D.O. RIBEIRO

Viña Costeira. *Treixadura, Albariño y Torrontés*

18,00

D.O. VALDEORRAS

A trava. *Godello*

24,00

D.O. BIERZO

Tilenus Godello. *Godello*

23,00

ROSADOS

D.O. CIGALES

Villacerrada. *100% Tempranillo*

3,20

16,00

D.O. TORO

Colegiata Rosado. *100% Tempranillo*

16,00

Precios con IVA incluido | Unidad monetaria: Euro



VILLA LUCERNA

SPORTS & HOTEL RESORT

* * * *

TINTOS



D.O. RIOJA

Ramón Bilbao Crianza. <i>Tempranillo</i>		23,00
Azpilicueta Crianza. <i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>		20,00
La Mateo Crianza. <i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>		28,00
Muga Crianza. <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>		35,00
Viña Ardanza Reserva. <i>Tempranillo y Garnacha</i>		42,00

D.O. RIBERA DEL DUERO

La Planta (Arzuaga) <i>Roble. Tempranillo</i>		18,00
Protos Roble. <i>Tempranillo</i>	3,50	18,00
Protos Crianza. <i>Tempranillo</i>		23,00
Matarromera Crianza. <i>Tempranillo</i>		38,50
Pesquera Reserva. <i>Tempranillo</i>		59,00

D.O. JUMILLA

Juan Gil Etiqueta Plata. <i>Monastrell</i>		25,00
--	--	--------------

D.O. BIERZO

Pétalos del Bierzo. <i>Mencía</i>		24,00
-----------------------------------	--	--------------

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Vizar ecológico. <i>Tempranillo</i>	3,00	15,00
Abadía Returera Selección Especial		54,00
<i>69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, 1% Petit Verdot</i>		
Viña Ardanza Reserva. <i>Tempranillo y Garnacha</i>		42,00

D.O. TORO

Fariña Lágrima. <i>100% Tinta de Toro</i>		19,00
Colegiata Tinto. <i>100% Tempranillo</i>		16,00
Gran Colegiata. <i>100% Tinta de Toro</i>		54,00

Precios con IVA incluido | Unidad monetaria: Euro