



80
ANIVERSARIO
1945-2025



ESTACIÓN
HOTEL



EVENTOS

Crear

tu propio menú



entrantes

- Carpaccio de Solomillo en Aceite de Piñones de Pedrajas con Lascas de Foie Fresco 21€
- Cisquillas de Babilla de Cecina de León Rellenas de Mousse de Oca con Mermelada de Tomate 19€
- Crujientes Rellenos de Marisco con Jugo de Carabinero 25€
- Bouquet de Mezclum con Lascas de Jamón de Pato, Virutas de Foie Fresco con Frambuesas y Serrín de Queso de Cabra 20€
- Bouquet de Cecina de León con Manzana Confitada, Queso La Cruz del Pobre y Piñones de Pedrajas 20€
- Bouquet de Salmón Noruego a baja temperatura en salsa de Soja 20€
- Langostinos Salvajes al Horno “By Jesús García Marcos” a la Crema de Vermut Rojo Artesano 22€
- Langostinos Salvajes Calientes en Suave Confitura de Cebolla y Pimiento Riojano 22€
- Langostinos Salvajes Calientes en salsa de Carabineros al Brandy 22€
- Timbal de Frutas Tropicales y Langostinos Salvajes en Salsa Acidulada de Lima y Yoghourt 26€
- Pastel de Buey y Centollo del Cantábrico con Abanico de Langostinos y Flor de Salmón Ahumado en Aceite de Albahaca 26€
- Timbal de Rape y Gambas con Mango, Flores Comestibles y Tomates Secos con Emulsión Tártara 26€
- Ensalada Templada de Langostinos Salvajes sobre timbal de Frutas Tropicales en salsa de Mosto Natural 26€
- Tronco de Piña Relleno de Txangurro y Vieiras Frescas con su Reinado de Cigala 26€
- Carpaccio de Cecina de León con Queso de Cabra en Salsa de Miel y Mostaza 21€
- Bogavante Salvaje Nacional fresco del Cantábrico con Vinagreta de Frutas tropicales (precio según mercado)
- Brocheta de Vieiras Frescas y Langostinos Salvajes sobre Crema de Vermú Rojo Artesano y Alioli suave de Almendras 27€
- Brocheta Templada de Pulpo y Langostinos Salvajes con Vinagreta Tropical 28€
- Timbal de Bogavante del Cantábrico con Langostinos Salvajes en Salsa de Yoghourt y Vinagreta de Mango (precio según mercado)
- Bogavante Salvaje a la Naranja con Gratinado de Frutos Secos y Ceviche de Vieira sobre Lima (precio según mercado)
- Gran Mariscada (Langostinos de Sanlúcar de Barrameda, Nécora del Cantábrico, Gambas Frescas de Huelva y Cigala Fresca Doble Cero a la Plancha) (precio según mercado)
- Cola de Langosta sobre timbal de Frutas y Mayonesa de Wasabi (precio según mercado)
- Ensalada de Ave escabechada a baja temperatura con Guacamole y Aceite de Piparra 25€
- Salpición de Mariscos con Vinagreta de Frutas tropicales 25€

Merluza de Pincho Burela al Jengibre con Crema
de Papas, Pulpo y Emulsión de Pomodoro Gratén



80
ANIVERSARIO
1945-2025



ESTACIÓN
HOTEL



EVENTOS

pescados

by "Pescados y Mariscos La Alondra"

SALMÓN 25€

- Salmón Hojaldrado con Setas y Trigueros en Salsa de Pimientos Asados
- Salmón Fresco en Salsa de Setas Silvestres con Crema Holandesa
- Salmón Fresco en Salsa Japo con Algas y Champiñones negros

MERLUZA PINCHO 26€

- Merluza de Pincho Burela al Jengibre con Crema de Papas, Pulpo y Emulsión de Pomodoro Gratén
- Merluza de Pincho Coruña Gratinada con su Arroz de Algas y Plancton Marino
- Merluza de Pincho Coruña en Salsa de Cítricos y Demiglassé
- Merluza de Pincho Coruña a la Crema de Piquillos y Ajos Tiernos
- Merluza de Pincho Burela al Ajo Tostado y Gambas
- Merluza de Pincho Burela con Cremoso de Espinacas y Marisco al Gratén de Cebolla Crujiente
- Merluza de Pincho Burela con Souquet de Calamar

RAPE CEDEIRA 27€

- Rape al Caviar de Castilla "Piñón Pedrajero"
- Rape en Salsa de Boletus Edulis
- Rape a la Crema Suave de Pimientos a la Brasa
- Brocheta de Rape y Langostino salvaje sobre Crema de Carabineros

CORVINA SALVAJE 27€

- Corvina Salvaje en Salsa de Curry

BACALAO GOURMET ALEJANDRA 28€

- Lomo Alto de Bacalao en Salsa de Ajos Tiernos con Crema Vizcaína
- Bacalao con Almendra Caramelizada sobre Tosta de Hojaldre y Boletus Edulis en Salsa de Miel
- Hojaldre de Bacalao con Escalibada de Tomate Semiseco y Emulsión Gratinada

RODABALLO DE ROCA 29€

- Rodaballo de Roca en Salsa de Puerros y Hongos con Crudittes Fritas

LUBINA SALVAJE 31€

- Lomo de Lubina Salvaje de Anzuelo al Azafrán
- Lomo de Lubina Salvaje de Anzuelo al Vino Blanco Menade de Rueda con Patata Panadera

MERO SALVAJE 33€

- Mero salvaje al horno en Salsa de Pistachos

ALMEJAS DE LA RÍA SPM (y temporada)

- Almejas a la Marinera Pic-Nic



Sorbete de Mango Impala



80
ANIVERSARIO
1945-2025



ESTACIÓN
HOTEL



EVENTOS

sorbetes 7€

- ☐ Sorbete de Limón al Aroma de Cointreau con Serrín Liofilizado de Naranja
- ☐ Sorbete de Pistacho con Esencia de Limón
- ☐ Sorbete de Piña Natural con Toque de Fruta
- ☐ Sorbete de Mango Impala
- ☐ Sorbete de Mojito al Ron Cubano
- ☐ Sorbete de Naranja con Zumo Natural
- ☐ Sorbete de Mandarina de Sicilia
- ☐ Sorbete de Gin Tonic con Esencia de Lima
- ☐ Sorbete de Limón Verde con Jengibre Confitado
- ☐ Sorbete de Yuzu "Cítrico Caviar Japonés" (puede variar según mercado)

cortantes 8€

- ☐ Cortante de Tomillo con Crum?de Parmesano y Quicos
- ☐ Cortante de Albahaca con Coulis de Frambuesa y Tierra de Chocolate
- ☐ Cortante de Aceite de Oliva sobre Cama de Crumé de Cereales y Frutos Secos



Sorbete de Pistacho

Brick de Solomillo con Lasca de Jamón Ibérico
Santos Carrasco Manzano, Paté de Oca y Tomatito
Provenzal en Salsa Rossini



80
ANIVERSARIO
1945-2025



ESTACIÓN
HOTEL



EVENTOS



carnes

NUESTROS ASADOS

- Cochinillo D.O. Segovia Asado al Estilo de la Villa con Mini Ensalada Individual de la Huerta 26€
- Cochinillo D.O. Segovia Elaborado a Baja Temperatura en su Jugo con Suave Confitura 26€
- Lechazo Churro Asado I.G.P. de Sacramenia “José Félix Sombria Lázaro” con Mini Ensalada Individual de la Huerta 29€

NUESTRA CARNE DE VACUNO MAYOR

- Solomillo Ibérico confitado a baja temperatura sobre Hojaldre en Salsa cremosa de Málaga y Foie 25€
- Lingote de Meloso de Ternera con Crema trufada y Salsa Málaga 25€
- Solomillo a la Parrilla con Mosaico de Manzana Asada a la Miel de Romero 28€
- Solomillo con Reducción de PX y Verdurita de temporada 28€
- Brick de Solomillo con Lasca de Jamón Ibérico Selección Guijuelo, Paté de Oca y Tomatito Provenzal en Salsa Rossini 29€
- Solomillo al Caviar de Castilla “Piñón Pedrajero” 29€
- Solomillo a la Parrilla con Lingote de Foie Fresco 30€

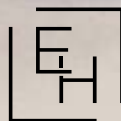
Y NUESTRAS AVES

- Capón Relleno de Frutos Rojos y Piñones de Pedrajas en Salsa de Foie 27€
- Wellington de Capón con Turrón de Jijona 28€
- Pintada Rellena de Pasas y Piñones de Pedrajas 28€

Mousse de Piñones de Pedrajas con Coulis de
Frambuesa y Brocheta de Fruta natural



80
ANIVERSARIO
1945-2025



ESTACIÓN
HOTEL



EVENTOS

postres by Pastelería de autor Arranz

- Tarta de Piñones de Pedrajas con Coulis de Frambuesa y Alta Cremería con Tacita de Fruta en su Jugo 12€
- Tarta de Chocolate Artesano, Café y Crema de Naranja con Coulis de Fresas y Alta Cremería 12€
- Tarta de Nata y Trufa con Coulis de Frutos Rojos y Alta Cremería Artesana 12€
- Tarta Aniversario con Pincelada de Frutos Rojos, Gota Helada de Philadelphia con Piruleta de Fruta Natural 15€
- Mousse de Piñones de Pedrajas con Coulis de Fresa, Alta Cremería Artesana y Piruleta de Fruta bañada en Chocolate 15€
- Mousse de Yoghourt, Cremoso de Frutas del Bosque y Esponjoso de Vainilla, Toque de Coulis de Arándanos y Gota de Helado Artesano con Piruleta de Fruta Natural 14€
- Mousse de Chocolate con Leche, Cremoso de Café y Crujiente de Avellana, Toque de Coulis de Frutos Rojos, Alta Cremería de Nata con Nueces Caramelizados y Tacita de Chocolate con Natillas Caseras&Mini Galleta María 15€
- Mousse de Queso con Cremoso de Mango y Bizcocho AOVE, Coulis de Arándanos y Alta Cremería Artesana con Piruleta de Fruta Natural 14€
- Mousse de Café, Cremoso de Queso y Esponjoso de Canela con Coulis de Frambuesa, Helado Artesano y Piruleta de Fruta Natural 14€
- Mousse de Avellana, Esponjoso de Cítricos y Cremoso de Café, Alta Cremería y Tacita de Chocolate con Natillas Caseras&Mini Galleta María 14€
- Mousse de Canela, Compota de Manzana y Cremoso de Caramelo, Pincelada de Frambuesa y Crumé de Quicos con Helado Artesano 14€
- Mousse de Vino Espumoso, Cremoso de Frutos Rojos y Bizcoche de Almendra, Pincelada de Frambuesa y Crumé de Quicos con Helado Artesano 14€
- Mousse de Chocolate Blanco, Cremoso de Pistacho, Namelaka de Frambuesa con Turrón de Pistacho, Alta Cremería y Piruleta de Fruta Natural 14€
- Magnum con Coulis de Frambuesa, Alta Cremería Artesana con Piruleta de Fruta Natural 15€

Una relación que dura ya casi 50 años, que comenzó con nuestro precursor y gran valedor de Restaurante Pic-Nic Javier Román Sanz "Alias Chicote", cuando allá por la década de los años 70 encargase a Raúl Arranz, que comenzaba su andadura como pastelero, la realización de tartas para los enlaces. Una sinergia que continúa hoy en día ya con su hijo Julián Arranz al lado del gran maestro Raúl. Ponemos a tu disposición todo un disfrute para los sentidos, creaciones exclusivas que harán las delicias de los más golosos.

bodega

Tras recorrer las mejores bodegas del país y tras numerosas catas, os proponemos una selección de caldos extraordinarios y que marinan perfectamente con nuestros menús.

Son nuestras propuestas, pero para cualquier petición especial no dudéis en consultarnos presupuesto.

BODEGA PREMIER 26€

- ☐ Vino Blanco D.O. Rueda Menade Verdejo 100% Ecológico
- ☐ Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Cepa Gavián de Pedrosa Crianza 12 Meses
- ☐ Vino Espumoso D.O. Rueda Viña Sofraga Brut
- ☐ Café Nespresso Ristreto e infusiones, 1ª Copa en mesa

BODEGA STYLE 30€

- ☐ Vino Blanco “Selección Menade” Noso Verdejo Natural
- ☐ Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Viña Pedrosa Crianza 18 Meses
- ☐ Vino Espumoso D.O. Rueda Viña Sofraga Brut
- ☐ Café Nespresso Ristreto e infusiones, 1ª Copa en mesa

BODEGA ALTA EXPRESIÓN 38€

- ☐ Vino Blanco La Misión de Menade “Viñas Viejas” Crianza en Barrica
- ☐ Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Finca La Navilla de Pedrosa Reserva 20 Meses
- ☐ Vino Espumoso Rueda Alta Expresión Duo Brut Nature
- ☐ Café Nespresso Ristreto e infusiones, 1ª Copa en mesa

BLANCOS Y ESPUMOSOS BY MENADE BODEGA ECOLÓGICA

- ☐ D.O. Rueda Menade Verdejo 100% Ecológico
- ☐ Menade Sauvignon 100% Ecológico
- ☐ “Selección Menade” Noso Verdejo Natural
- ☐ La Misión de Menade “Viñas Viejas” Crianza en Barrica
- ☐ Espumoso D.O. Rueda Viña Sofraga Brut
- ☐ Espumoso Alta Expresión Duo Brut Nature

TINTOS GRAN SELECCIÓN HERMANOS PÉREZ PASCUAS VIÑA PEDROSA

- ☐ D.O. Ribera del Duero Cepa Gavián de Pedrosa Crianza 12 Meses
- ☐ D.O. Ribera del Duero Viña Pedrosa Crianza 18 Meses
- ☐ D.O. Ribera del Duero Finca la Navilla de Pedrosa Reserva 20 Meses
- ☐ D.O. Ribera del Duero Viña Pedrosa Reserva 24 Meses

VINO SELECCIÓN GOURMET

- ☐ Dominio de Calogía

by José Manuel Pérez Ovejas (consultar precio y disponibilidad)

* Consultar presupuesto y disponibilidad de los Vinos que más te gusten

