



CARTA

# Entrantes del **51**

## De la Granja

- # Croquetas de la Abuela Montse  
de Jamón Ibérico Bellota “La hoja de Carrasco” .....1,30 €/u.
- # Morcilla “de autor” (Cardeña)  
a la parrilla .....2,80 €/u.
- # Ensalada de foie lascas, primeros brotes  
jugos dulces, caramelo de Ribera y panes crujientes..... 19,20 €
- # La perdiz escabechada en casa .....21,40 €



# Entrantes del **51**

## De la Huerta

- # La ensalada del huerto,  
(Con lo que nos ofrece la temporada)..... 12,60 €
- # Verduras Baby perfumadas con  
AOVE (Coupage 51) y sal de escamas..... 17,80 €
- # Pimiento asado a la leña de encina,  
Ventresca y AOVE del 51 ..... 13,30 €
- # Croquetas de BOLETUS..... 1,30 €/u.



# Entrantes del **51**

## De la Lonja

- # Simplemente 1/2 pulpo a la parrilla  
y papa frita ..... 23,90 €
- # Gamba “00” selección a la plancha  
con escamas de sal..... 22,40 €
- # Zamburiña ajitos “CRU” ..... 2,60 €/u.



# Pescados del **51**

- # Lomo de corvina, salsa prebe  
y verduras de temporada ..... 22,60 €
- # Parpatana de Atún rojo Balfegó a la parrilla,  
vizcaína, y huerto..... 23,80 €
- # Lomo de bacalao a la parrilla,  
calabaza y pil-pil de su piel..... 22,80 €
- # Pescados de temporada a consultar



# Carnes del **51**

- 51** # Cuarto de lechazo I.G.P. "Estilo Aranda" (2 pax)..... **52,90 €**
- # Rib Eye de Vaca vieja a la parrilla (2 pax)  
(maduración mínima 45 días)..... **52,30 €**
- # Magret de la Llueza a la parrilla, jugos reducidos  
y sus coulis de frutas..... **21,20 €**
- # Guiso de pichón y el faisandé de su pechuga  
(elaborado en dos cociones)..... **23,40 €**
- # Guiso de callos y morros..... **13,20 €**
  
- 51** El "Estilo Aranda" es el método tradicional de asar en horno de leña  
con tartera de barro, sal, agua y leña de encina.  
En el 51 lo acompañamos con una ensalada  
de lechuga de Medina y cebolleta fresca..... **4,50 €**



# Los dulces del **51**

# Tarta de queso TRADICIÓN “del Vidal” .....	8,00 €
# Tarta de Chocolate.....	8,00 €
# El FLAN “de leche de oveja” y el regaliz.....	6,70 €
# Arroz con leche (de la Ventosilla) .....	6,70 €
# Los helados artesanos del 51 .....	6,20 €



La parte dulce del menú se ofrecerá todos los días por parte de los compañer@s de sala

Pan de Aranda y servicio.....**2,10 €**

Cata de AOVE (Coupage 51).....**1,50 €**

En el 51 nos concienciamos con el Medio Ambiente...  
por eso el “kit para llevar” .....**1,50 €**

## **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



*“El comer es humano, luego comamos”* David Izquierdo Calvo



## David Izquierdo

JEFE DE COCINA

David Izquierdo, cocinero y pensador. Jefe de cocina en El 51 del Sol. Inquieto, nervioso, muy amigo de sus amigos y exigente en su trabajo. “La perfección no existe, pero [...]”



# En pocas palabras...

# 51

**EL 51 DEL SOL**, restaurante en el Sol de las Moreras de esta villa de Aranda de Duero desde mayo de 2016. Tiempo suficiente de **TRABAJO** y **DEDICACIÓN** para asentar una **cocina pensada y personal** que combina la **TRADICIÓN** y la **INNOVACIÓN** para presentar una **variada y sugerente OFERTA GASTRONÓMICA** basada en la **CALIDAD** y la **TEMPORALIDAD** del **PRODUCTO DE CERCANÍA**.

**EL TERRUÑO**, la **cultura**, el apego al **pueblo**, el gusto por **cocinar**, el **sabor a ribera**, los **maridajes**, una **cuidada presentación** y **COCINAR CON PASIÓN** para **EVOCAR RECUERDOS** y **EMOCIONES AGRADABLES** son las claves de la propuesta.

*ausenfc*

Esta **carta** es un **documento vivo** y cambiante en función de nuestros requisitos de calidad. No obstante, les invitamos a **DEJARSE ASESORAR** por nuestros compañeros de sala quienes podrán ofrecerles otros productos de temporada y frescura.

**¡Bienvenidos y disfruten!**

**#equipo51**