



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..... 21,10 €
- # “La perdiz de tiro” 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 16,80 €
- # 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 Godira a la parrilla, vizcaína, y huerto (Capturado en Almadraba)..... 23,90 €
- # Lomo de bacalao “desalado” a la parrilla, calabaza y pil-pil de su piel..... 22,80 €
- # Pescados de temporada a consultar (para 2 pax.)
- # Cogote de merluza pincho a la llama 42,30 €
- # Rape con hueso parrilla y su pil-pil..... 59,40 €
- # Rodaballo a la llama..... 56,60 €
- # Lubina parrilla y bilbaína 48,40 €



Carnes del **51**

- 51** # Cuarto de lechazo I.G.P. “Estilo Aranda”(2 pax)..... **59,30 €**
 - # Rib Eye de Vaca vieja “Frisona”a la parrilla (2 pax)
(maduración mínima en seco 45 días)..... **53,20 €**
 - # Magret de pato a la parrilla, jugos reducidos
y sus coulis de frutas “martico”..... **21,20 €**
 - # Guiso de pichón y el faisandé de su pechuga
(elaborado en dos cociones)..... **23,40 €**
 - # Guiso de callos y morros de vaca “Frisona”..... **15,80 €**
- 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