



CARTA

Entrantes del **51**

De la Granja

- # Croquetas de la Abuela Montse
de Jamón Ibérico Bellota “La hoja de Carrasco” **1,50 €/u.**
- # Morcilla “de autor” (Cardeña)
a la parrilla **3,10 €/u.**
- # Sobrasada de La Hoja de Carrasco y sus crujientes **8,90 €**
- # Cecina Casalba de wagyu & angus, queso y AOVE **25,90 €**
- # Ensalada de foie lascas, primeros brotes
jugos dulces, caramelo de Ribera y panes crujientes **25,40 €**
- # “La perdiz de tiro” escabechada en casa **23,60 €**
- # Surtido de quesos: Del Vidal, Ventosilla de oveja curado
y de vaca ahumado **3,90 €**



Entrantes del **51**

De la Huerta

- # La ensalada del huerto,
(Con lo que nos ofrece la temporada) 16,30 €
- # Verduras Baby perfumadas con
AOVE (Coupage 51) y sal de escamas 21,60 €
- # Pimiento asado a la leña de encina,
Ventresca y AOVE del 51 19,20 €
- # Croquetas de BOLETUS 1,50 €/u.



Entrantes del **51**

De la Lonja

- # Simplemente 1/2 pulpo a la parrilla
y papa frita 26,70 €
- # Gamba “00” selección a la plancha
con escamas de sal..... 26,30 €
- # Zamburiña ajitos “CRU” 3,10 €/u.



Pescados del **51**

- # Tartar de Atún Rojo y Tuétano Parrilla..... 29,80 €
- # Kokotxas de bacalao al pil-pil..... 27,90 €
- # Parpatana de Atún rojo Godira a la parrilla,
vizcaína, y huerto (Capturado en Almadraba)..... 28,30 €
- # Lomo de bacalao “desalado” a la parrilla,
calabaza y pil-pil de su piel..... 27,90 €
- # Pescados de temporada a consultar (para 2 pax.)



Carnes del

51

51 # Cuarto de lechazo I.G.P. “Estilo Aranda” (2 pax)..... 65,80 €

Rib Eye de Vaca vieja “Frisona” a la parrilla (2 pax)
(maduración mínima en seco 45 días)..... 61,80 €

Magret de pato a la parrilla, jugos reducidos
y sus coulis de frutas “martico” 24,80 €

Guiso de pichón y el faisandé de su pechuga
(elaborado en dos cociones) 26,90 €

Guiso de callos y morros de vaca “Frisona” 19,20 €

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 4,80 €



Los dulces del **51**

# Pistacho	8,50 €
# Vino, pan y queso saben a beso	8,30 €
# Chocolate y avellana	8,30 €
# El FLAN “de leche de oveja” y el regaliz	7,10 €
# Arroz con leche (de la Ventosilla)	7,10 €
# Los helados artesanos del 51	6,90 €
# Cabra, miel y flores	6,70 €



Pan de Aranda.....	2,30 €
Cata de AOVE (Coupage 51).....	1,80 €
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 [...]”



Fotografía: Paco Santa María

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