

que le aproveche



HOTEL RURAL & SPA
COTO DEL VALLE

Ensaladas y Entrantes Fríos...

- Jamón ibérico de bellota al corte 23,00€
Slices of Cured Iberian Ham
Jambon Ibérique coupé au couteau

- Bombones de paté de perdiz y ciervo 18,00€

con coulis de manzana y vinagreta de mango
Partridge and deer chocolates with apple coulis and mango vinaigrette
Bonbons de paté de perdrix et de cerfs avec un coulis aux pomme et
vinaigrette à la mangue

- Delicias de monte con aroma de la sierra confitado en AOVE 28,00€
Mountain delicacies with the aroma of the mountains, preserved in extra virgin olive oil
Délices montagnards aux arômes de la montagne, conservés dans de l'huile
d'olive extra viergez

- Judías verdes con ventresca de atún y crema vinagreta 18,00€

Green beans with tuna belly and vinaigrette cream
Haricots verts avec ventre de thon et crème vinaigrette

- Ensalada Coto del Valle: Mézclum, canónigos, pera templada, 16,00€

queso gorgonzola, picada de frutos secos y coulis de cereza
Coto del Valle Salad (lamb's lettuce, warm pear, Gorgonzola cheese, nuts
and cherries coulis)
Salade spéciale Coto del Valle: Doucettes, poire confite, Gorgonzola, fruits
secs moulus et coulis de cerises

- Ensalada de aguacate y colas de langostinos 16,00€

con mahonesa kimchi y coulis de mango
Avocado and Seafood Salad with Kimchi Mayonnaise
Salade d'avocats et de fruits de mer avec mayonnaise au kimchi

- Ensalada de mézclum y burrata con aliño de mostaza y miel 14,00€
Mixed greens and burrata salad with honey mustard dressing
Salade composée de mesclun et de burrata, vinaigrette au miel et à la moutarde

Te puedes quemar... Entrantes calientes

Pregunten por nuestra cuchara del día

- Pizarra de quesos calientes: Brie, provolone, camembert y rulo de cabra.....

Hot cheese board: Brie, provolone, camembert and goat cheese

Plateau de fromages chauds : brie, provolone, camembert et fromage de chèvre

 21,00€
- Alcachofas confitadas en aceite de romero con virutas de foie

Artichokes confit in Rosemary oil garnished with foie shavings

Artichauts confits à l'huile d'olive aromatisée au romarin et ses copeaux de foie gras

 19,00€
- Verduras a la sartén con escamas de parmesano y vinagre de Módena

Pan-fried vegetables with Parmesan flakes and Modena vinegar

Légumes sautés aux copeaux de parmesan et au vinaigre de Modène

 15,00€
- Wok de espárragos verdes,
calabacín y cola de langostinos con salsa kimchi

Wok of green asparagus, courgette, prawn tail with Kimchi sauce

Wok de aspergues vertes, courgettes, queues de langoustine et sauce Kimchi

  18,00€
- Pulpo a la brasa con tomatito asado y crema de reguchón

Grilled octopus with roast tomato and reguchon cream (potato pure, with butter and pepper)

Poulpe grillé accompagné de tomates rôties et d'une crème de pommes de terres

  23,00€
- Choricillos de monte fritos en AOVE
con pimientos de Padrón y virutas de jamón

Mountain chorizo sausages fried in extra virgin olive oil with Padrón peppers and ham shavings

Saucisses de chorizo de montagne frites à l'huile d'olive extra vierge avec des poivrons de Padrón et des copeaux de jambon

16,00€

Te puedes quemar. Nuestros calientes...

Pregunten por nuestra cuchara del día

- Hongos y setas confitadas
con aroma de la sierra y migas de queso de cabra 18,00€
Candied mushrooms and mushrooms with the aroma of the mountains and goat cheese crumbs
Champignons et champignons confits au parfum des montagnes et aux miettes de fromage de chèvre 
- Croquetas del Chef 16,00€
Chef's croquettes
Croquettes du Chef    
- Mollejas de cordero lechal
confitadas con aceite de tomillo y romero 19,00€
Baby lamb millefeuille preserved with thyme and rosemary oil
Gésier d'agneau au confit avec thym et à l'huile de romarin
- Carpaccio de lomo ibérico a baja
temperatura con huevos rotos y crema de patata y trufa 19,00€
Iberian loin carpaccio a low temperature with broken eggs and potato and truffle cream
Carpaccio de longe ibérique a bas température avec oeufs cassés et crème de pomme de terre et truffe  
- Salteado de habitas baby y cebolla caramelizada
con huevos rotos y virutas de jamón 20,00€
Sautéed baby broad beans and caramelized onions with broken eggs and ham shavings
Fèves nouvelles sautées et oignons caramélisés avec œufs cassés et copeaux de jambon 
- Wok de atún rojo sobre Verduras asadas de temporada 20,00€
Red tuna stir-fry over roasted seasonal vegetables
Sauté de thon rouge sur un lit de légumes de saison rôtis 

De Agua Dulce o Agua “Salá”

- Lomo de salmón con gratinado de mahonesa kimchi 18,00€
Salmon loin with kimchi mayonnaise gratin
Filet de saumon gratiné à la mayonnaise kimchi

- Tataki de trucha del Aguasmulas 21,00€
Trout tataki from Aguasmulas river
Tataki de truite de l'Aguasmulas



- Lomo de bacalao jumbo a la gallega 21,00€
Galician style jumbo cod loin
Longe de cabillaud jumbo à la galicienne

- Lubina con crunchy de ibérico, aceite de vainilla y habitas baby 19,00€
See bass with iberian stir fry, vanilla oil and baby beans
Bar avec croquant ibérique, huile de vanille et fèves

- Milhojas de rodaballo con caldito aliñado y mojo de algas 24,00€
Turbot millefeuille with seasoned broth and seaweed mojo
Millefeuille de turbot au bouillon assaisonné et mojo d'algues


- Corvina salvaje al horno con salteado de langostinos 22,00€
Baked wild sea bass with sautéed prawns
Bar sauvage au four avec crevettes sautées


- Toro de atún rojo con algas wakame y mayonesa de wasabi 23,00€
Tuna with wakame seaweed and wasabi mayonnaise
Ventrèche de thon rouge aux algues Wakame et sa mayonnaise de Wasabi






De la tierra...

Las carnes se acompañaran con Guarnición del día.

- Chuletillas de cordero lechal al aroma de la sierra 23,00€
Lam chops with flavor of mountain
Côtelettes d'agneau aux arômes de la Sierra
- Lomo de ciervo con salsa Cumberland 26,00€
Venison sirloin with Cumberland sauce
Surlonge de chevreuil à la sauce Cumberland
- Cochinitillo confitado con cardamomo y canela 26,00€
Suckling pig cookeed at a low temperature with cardamom and cinnamon
Cochon de lait confit au cardamome et à la cannelle
- Pluma cerdo ibérico asada con cebolleta 25,00€
Roasted Iberian pork shoulder with spring onion
Épaule de porc ibérique rôtie aux oignons nouveaux
- Paletilla de lechal asada con nuestras hierbas aromáticas 28,00€
Roast baby lamb with aromatics plants
Palette de cochon de lait rôti aromatisée
aux herbes de notre region
- Lechazo asado al estilo Coto 29,00€
Roast suckling lamb, Coto style
Agneau de lait rôti à la mode Coto
- Wok de gamo con verduras temporada salsa kimchi 23,00€
Venison stir-fry with seasonal vegetables in kimchi sauce
Sauté de venaison aux légumes de saison et sauce kimchi
- Chuletón de vaca premium madurada (750grs.) 60,00€
Premium matured beef steak (750grs.)
Steak de bœuf mûré de qualité supérieure (750 g)
- Chuletón de vaca frisona madurada (1000grs.) 70,00€
Matured Friesian beef steak (1000grs.)
Steak de bœuf frison mûré (1000 g)
- Carne de vaca a la piedra con guarnición (250grs.) 30,00€
Beef cooked on a hot stone with side dish (250g)
Bœuf cuit sur pierre chaude avec accompagnement (250g)
- Solomillo de rubia gallega 30,00€
Galician blonde beef sirloin
Faux-filet de bœuf blond galicien



A nadie le amarga un dulce...

- Milhoja de hojaldre caramelizado con crema de turrón
Caramelized millefeuilles with nougat cream
Millefeuille caramélisé à la crème de nougat





6,00€
- Bizcocho de almendras y helado de mandarina
sobre crème brûlée
Crème brulée with almonds sponge cake and mandarine ice cream
Crème brûlée, gâteau aux amandes et glace à la mandarine






7,00€
- Tarta de queso con coulis de frutos rojos
Cheesecake with red fruit coulis
Cheesecake avec coulis de fruits rouges




6,00€
- Brownie de chocolate con pistachos verdes
Chocolate brownie with green pistachio nuts
Brownie de chocolat aux pistaches vertes






7,00€
- Esfera de chocolate blanco con musse de pistacho
y peta zeta de chocolate
White chocolate sphere with cheese mousse
Sphère de chocolat blanc avec mousse au fromage





7,00€
- Natillas caseras de vainilla y virutas de brownie
Homemade Vanilla Custard and Brownie Shavings
Crème anglaise maison et copeaux de brownie






6,00€
- Tarta de manzana casera con helado de arce
Homemade apple pie with maple ice cream
Tarte aux pommes maison avec glace à l'érable






7,00€