

Hotel **Vejo**



RESTAURANTE



REINOSA

"CASA VEJO" ha sido desde varias generaciones portadora y continuadora de una tradición secular: La fabricación de especiales fípicas de repostería, como las **Pantortillas** y **Rosquillas** de Reimosa, los **Dortos**, las **Rosquillas** del **Febro**, las **Fempañadas** **Vejo**, todas ellas fundidas con la historia de Reimosa (en los últimos siglos).

Desde hoy queremos conducir a nuestro "restaurante **Vejo**" por el mismo camino de prestigio y buen hacer, confiando que algún **Fempañador** de nuestro tiempo y buen "gourmet" diga como **Carlos V** a su llegada a la **Dorte**:

"Si pasáis por Reimosa, importante Villa y paso obligado a esta meseta, parad y comed. Jamás probé tan finas truchas como las de sus ríos, ni setas como las de sus brañas, carnes tan sabrosas y tan exquisita repostería".



E N T R A D A S

Pudding de Cabracho	500	Entremeses especiales Vejo	600
Pudding de Anchoas	500	Pochas con Almejas	400
Pudding de Espárragos	500	Pimientos rellenos de Bacalao	150
Paté de hígado de Paloma	500	Sopa Castellana	250
Jamón de Jabugo	150	Sopa de Delicias del Cantábrico	315
Lomo Ibérico	615	Consomé	100
Manojo de espárragos especiales	900	Crema de Mariscos	400
Salmon ahumado	1000	Menestra especial Vejo	315
Judías verdes saltadas	350	Revuelto de Ajetes con Gambas o Bocartes	550
Salpicón de mariscos	650	Cigalas a la plancha o cocidas	S/P

P E S C A D O S

Lomo de Merluza José-Mari	900	Mero grillé	900
Lubina a la pimienta verde	1100	Rape a la americana	900
Cogote de Merluza	900	Delicias de Lenguado al champán	1100
Brocheta de Rape y Langostinos	250	Rodaballo grillé	900
Cocochas	1400	Zarzuela de pescados y mariscos	1215
Parrillada especial de pescados y mariscos (2 personas)	2200		

NOTA.- Cualquiera de los pescados se sirve a la parrilla.

C A R N E S

La Ternera de Reinosa	615	Chuletón de Buey	1600
Lechazo de Castilla al horno	150	Solomillo al Queso Tresviso	900
Entrecotte a la Pimienta rosa	200	Chuletilas de Lechazo	100
Oso-Bucco Milanesa	550	Costilla de Ternera Lechal	500
Parrillada de Carne (2 personas)	1500	Solomillo a la plancha	800
Escalope Cordon Bleu	615	Bistek de Ternera a la plancha	550

P O S T R E S

Peras al Vino	250	Helado casero de Turrón	250
Tartas del Buffet	250	Torrijas	250
Flan al Caramelo	200	Mousses	200
Sol naciente Vejo	250	Flan de Coco	250
Fruta del tiempo	200	Quesos de Cantabria	300
Cuajada casera con Miel y Nueces	200	Natillas de la casa	250
Leche frita con Piñones y Miel	200	Sorbetes de Frutas	250
Rosquillas de Reinosa	200	Helado de Café casero	250

MENU DEGUSTACION

Pudding Variado

Revuelto de Bocartes con ajetes

Lomo de Merluza José-Mari

Solomillo al Queso Trésviso

Sorbetes del día

Precio: 1.800 ptas.

RECOMENDACIONES DEL CHEF

HOY

PRECIO

recomendada

ENSALADA DE BONITO AL VINAIGRE SUDRA...	600.-
LANGOSTINOS JAPONESA.....	700.-
MARMITA DE BONITO.....	500.-
CALABACINES RELLENOS DE BACALAO.....	750.-
SALMONESES DE ROCA.....	900.-
BESUGO AL PREVE.....	850.-
LOMO DE MERLUZA CON SETAS.....	950.-
ZARZUELA DE PESCADOS Y MARISCOS.....	1.275.-
POLLO MARINO.....	800.-
PIMIENTOS RELLENOS DE PICHON.....	650.-
MANITAS DE LECHAZO EN SALSA.....	750.-
TOSTON ASADO PANADERA.....	750.-
CHULETA DE TERNERA PAPILOTE.....	750.-
TORRIJAS A LA CREMA.....	250.-
HELADO DE CAFE.....	250.-
SORBETES DE FRUTAS.....	250.-

0-0-0-0-0-0-0-0-0-0

M E N U D E H O T E L

Menestra especial Vejo 0 Pochas con Almejas 0 Sopa de Marisco	Special Vejo Vegetables Minestrone or White beans with Clams or Fish Soup
--	--

Ternera asada en su jugo 0 Filete de Ternera 0 Rape a la marinera	Roast veal with sauce or Grilled fillet stead or Angler-Fish with sauce mariniere
--	--

POSTRE:

Tarta de la casa 0 Macedonia de frutas 0 Cuajada de la casa	Special Cakes or Fresh fruit salad or House cottage milk
--	---

Pan y Vino **precio** 10.00 **Bread and wine** **price** 10.00

Agradecemos la atención de su visita a nuestra casa, confiando
hayán quedado satisfechos de nuestros servicios.

It, and hope that you are satisfied with ourwe are grateful to
have received your vis service.



EL DECALOGO DEL BUEN BEBEDOR DE VINOS

- I. Antes de elegir tus vinos procura escuchar las preferencias de tus compañeros de mesa.
- II. Cada plato requiere su vino, que debes elegir tú mismo.
- III. No está mal visto que compruebes que el vino que te sirven es el mismo que tú has elegido.
- IV. Los vinos tintos —y ciertos vinos blancos— de alguna edad, requieren ser tratados con delicadeza, y deben llegar a la mesa en su cestilla correspondiente sin ser agitados.
- V. Cada vino tiene su temperatura adecuada. Antes de descorchar una botella advierte si está a la temperatura que su vino requiere.
- VI. No debes alterar las botellas. Sigue con el tipo de vino que ya conoces tu paladar.
- VII. Una vez servidas las copas en la medida correspondiente —ni llenas ni vacías— procura que la botella quede al alcance de tu vista, porque no hay mejor adorno de una buena mesa que la presencia de un buen vino.
- VIII. No apures las botellas hasta agotarlas; los posos deben quedar en el fondo, como ejecutoria de la nobleza del vino que han contenido.
- IX. Prefiere beber bueno a beber mucho. Con vinos malos o inadecuados, sólo conseguirás destruir una buena comida.
- X. Elegir un vino es una obra de arte que te acredita de buen conocedor. En los vinos de España puedes encontrar todos los matices que requieren tu buen gusto.

Martín Lutero: • Quien no amé el vino,
las mujeres y las canciones, será un
estúpido toda su vida.

VINOS BLANCOS

Casill Corvo	400
Vina Sole	460
Vina Soledad (Tete cuvée)	930
Diamante	460
Monopol	600
Corona	535
Herederos de Marqués de Riscal	500
Paternalina B/Dorada	400
Vina Esmeralda	795
Vina Sol	600
Bach	460
El Coto	400
Faustino V	515
Faustino VII	400
Olarra	500
V. Lanciano	535
Bianco pescador	600
Vino especial de la casa	400

VINOS ROSADOS Y CLARETES

Rosado de Lujo (F. España)	450
Paternalina B/Rosa	450
Señorío de Sarría	450
Mosen Cleto (Carlhena)	450
Don Ramón	450
Campañas	600
Riscal	535
Bach	460
El Coto	460
Faustino VII	450
Olarra	450
Torres Rose	450
Vina Lanciano	535
Privilegio del Rey Sancho	450
Vino especial de la casa	450

VINOS TINTOS

Claret (F. España 3.º año)	490
Rioja Bordon	890
Royal del 68	1210
Royal (Tete de cuvée)	1325
Vega de Sicilia	5000
Valbuena 5.º año	2100
Valbuena 3.º año	1390
Vina Real Plata	535
Vina Real Oro	240
Pat. B/Azul	535
Pat. Vina Vial	860
Vina Pomal	235
Marqués de Cáceres del 70	1900
Marqués de Cáceres del 73	950
Marqués de Riscal	800
Marqués de Murrieta	200
Vina Ardanza	950
Vina Tondonia	260
Vina Albina	200
Siglo Saco	575

Carta de Oro	860
Campo Viejo	400
Faustino V	750
Faustino VII	425
Privilegio del Rey Sancho	425
Cune 3er año	460
Torres, Sangre de Toro	495
Mosen Cleto	495
Don Ramón	485
Cune Imperial	1100
Bach	485
René Barbier	500
Conde de Caralt	500
Solar de Samaniego	750
El Coto Vintage	625
El Coto de Imaz del 70	1650
Señorío de Sarría	460
Conde de Sevilla	690
S. Sarría Reserva	920
Lan 3.º año	400
V. Salceda	650
Cerroañón Reserva del 70	2500
Cerroañón	1300
Olarra Reserva del 70	1300
Olarra	1300
V. Lanciano del 70	980
V. Lanciano Reserva Especial 1970	1425
Faustino I	1000
S. Sarría Reserva 1962	1600
Campo Viejo Reserva 1964	1325
Monte Rujo	900
Vina Turzaballa	900
Beronia 5.º año	625
D. Jacobo	400
Reserva Ramón Bilbao	1325
Excelso	5500
Vino especial de la casa	400

VINOS FRANCESES

Sait Emilion B. G.	1500
Bourgogne B. G.	1400
Chantemy ou Pape B. G.	1900
CHAMPAGNES	
Segura Vindas (Reserva Heredad)	8200
Segura Vindas-Brut	1200
Segura Vindas Seco y Semiseco	900
Gran Codorniu	3080
Codorniu N.P.U.	1640
Codorniu Extra	950
Codorniu Gran Cremant	180
Freixenet Carta Nevada	950
Freixenet Cordon Negro	250
Benjamín	250
Sidra El Gaitero	325
González Dubosc	390
Conde de Caralt	390
Juvé y Camps	1200

CHAMPAGNE FRANCES

Cuvee de Perignon	2400
Cordon Rouge	5200
Veuve Clicquot	5200
Moet Chandon	5200

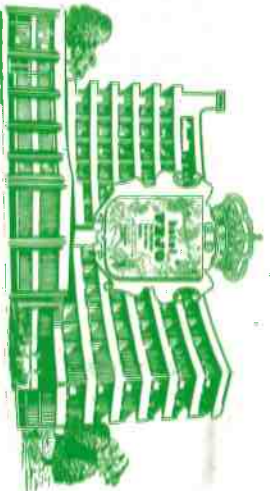
AGUAS MINERALES Y REFRESCOS

Agua Mineral con o sin gas	80
Cerveza Nacional especial	120
San Miguel Selecta	110
Cerveza de importación	180
Refrescos (Cola-Kas-Schwpps)	80

COÑAC, ANIS, LICORES

San Quintin	120
Magno, Carlos III	120
Torres, 5 años	120
Torres, 10 años	145
Carlos I	315
Larios 1866	480
Fontenac	210
Hors D'age	315
Miguel I	1340
Cardenal Mendoza	600

Carabela	315
Independencia	315
Sait Remy	210
Lepanto	600
Renacimiento	480
Courvasier V.S.O.P.	960
Remy Martin	960
Gin MG, Larios	110
Gin Gordons	150
Anís Asturiana, Mono	100
Gran Dyc	240
Drambuie	395
Whisky español	240
Whisky escocés	305
100 Pipers-Antiquary	480
Royal Tara	395
Baileys	395
Bénédictine	125
Licor de Torres	125
Chivas	600
Café exprés	60
» con leche	70
Infusiones	10
Café Irlandés	350
Café Escocés	350
Blanco y Negro	170



Awda. Cantabria, 16 - Telf. 75 17 00