

Valbusenda  
**L' ENOTECA**



**ENTRANTES  
ENTRÉES**

Para picar y compartir  
To munch on and share

Sinfonía de quesos  
de la tierra  
Earthy cheese  
symphony

Curado de oveja, se-  
micurado y en manteca  
acompañado de pan  
tostado y frutos secos  
Curated, semicurated  
and butter sheep's chee-  
se with a side of toast  
and dry fruits

16€

Jamón ibérico  
Iberic ham

Jamón ibérico D.O.  
cortado a cuchillo servi-  
do con pan de cristal en  
aceite de oliva  
Original iberic ham, sli-  
ced and served with pan  
de cristal in olive oil

25€

Selección de  
curados  
Assorted cured  
cold meats

Lomo, chorizo y salchi-  
chón ibérico, con pan  
tostado y aceitunas  
Iberian pork loin, chori-  
zo and iberic salchichon,  
served with a side of  
toast and olives

21€

Croquetas cremosas  
Creamy croquettes

De jamón ibérico  
Stuffed with iberic ham

15€

Cecina de León

Con virutas de queso za-  
morano y rúcula aliñada  
con aove  
With zamorano cheese  
shavings, wild arugula  
and extra virgin olive oil

21€

Huevos rotos  
Broken eggs

Con jamón ibérico, acei-  
te de trufa y patata a lo  
pobre  
With a side of iberian  
ham, truffle oil and po-  
tatoes

17€



**ENSALADAS  
SALADS**

A tu gusto  
To taste

Guarnición  
Sides

Pollo / Queso / Costro-  
nes / Anchoas / Gam-  
bas / Tomate / Cebolla  
Chicken / cheese / an-  
chovies / shrimp / toma-  
toes / onion


Salsa  
Dressings

A.Oliva / Vinagreta /  
Miel y Mostaza / Cesar  
/ Pesto  
Olive oil / vinaigrette /  
honey mustard / caesar  
/ pesto

Hojas verdes  
Green salad

Lechuga / Rúcula /  
Espinacas  
Lettuce / Arugula /  
spinach

16€



**NUESTRAS  
COMPUESTAS  
OUR SALADS**

Ave cesar  
Caesar salad

Ensalada cesar con po-  
llo crujiente, anchoas  
del cantábrico, queso  
zamorano y salsa cesar  
de la casa  
A caesar salad with crun-  
chy bits of chicken, canta-  
brian anchovies, zamora-  
no cheese, and our own  
caesar dressing

15€

Sémola y miel  
Grits and honey


Ensalada de sémola con  
queso feta, tomate y  
vinagreta de soja y miel  
Feta cheese and grits sa-  
lad, served with tomato-  
es and a soy-and-honey  
vinaigrette

14€

Hummus esencial  
Essential hummus

Hummus de garbanzos  
de Fuentesauco con  
crudité de verdura y  
pimentón  
Made with Fuentesauco  
chickpeas, served with a  
side of vegetable batons  
and bell pepper

14€



**PASTA A TU  
GUSTO  
PASTA YOUR  
WAY**

Elige tu pasta, larga o corta, tu  
salsa y tu guarnición

Choose short Or long pasta, a  
sauce and a side

Pasta  
Pastas

Pasta corta / Pasta larga  
Short pasta / Long pasta


Salsas  
Sauces

Pesto / Boloñesa / Zamo-  
rana  
Pesto / Bolognaise / Za-  
morana

Guarnición  
Sides

Verduras / Pollo / Setas  
Vegetables / Chicken/  
Mushrooms

19€



**A LA PARRILLA  
FROM OUR  
GRILL**

Clásicos  
The classics

Salmón al "josper" en  
papillote, con patata  
panadera y emulsión de  
yogur  
"Josper"-style salmon  
wrapped in foil, served  
with baked potatoes and  
a yoghurt emulsification

19€

A la brasa  
Flamed chicken

Pollo especiado al car-  
bón con salteado de  
arroz al pimentón y ver-  
duras  
Spiced chicken cooked  
over the coals, served  
with a side of bell pe-  
ppers, rice and veggies

20€



**A MORDISCOS  
HAVE A BITE**

La burger  
The burger

Hamburguesa de buey  
con corazón de queso  
mozzarella, cebolla ca-  
raramelizada con salsa de  
miel y mostaza  
Beef burger with a heart  
of mozzarella cheese and  
caramelised onions ser-  
ved with our own honey  
mustard sauce

19€

Sandwich Valbusenda  
Valbusenda sandwich

Pan de pita hecho al  
momento con roastbeef,  
queso zamorano,  
rúcula y pepinillo acom-  
pañado de patatas rejilla  
Pita bread made on the  
spot served with roast  
beef, zamorano cheese,  
rocket and pickles, and  
criss-cut fries

15€

El mixto  
The mix

De jamón y queso za-  
morano  
Ham and zamorano  
cheese

13€

Bao de manitas

Pan bao coreano con  
manitas y salsa hoisin  
Korean bao bread with  
manitas and hoisin sauce

16€



**DE CUCHARA  
GRAB A SPOON**

Plato del día  
Dish of the day

16€



**LOS POSTRES  
DESSERTS**

Helados artesanales  
Artigianal ice cream

Elige el tuyo / choose yours  
Vainilla / leche meren-  
gada / chocolate / fresa  
/ limón  
Vanilla / merengue milk  
/ chocolate / strawberry  
/ lime

7€

Brownie

De chocolate con helado  
de vainilla  
chocolate brownie with  
a scoop of vanilla ice  
cream

9€

Miscelanea de fruta  
Miscellaneous fruits

La mejor fruta de tem-  
porada cortada al mo-  
mento para ti  
The best fruit in season  
cut just for you

8€

Arroz con leche  
Rice pudding

El clásico que más gusta  
The one we know and  
love, a classic

9€