



**SINAGOGA**

-Posada Real-

★★★★

**La Sinagoga no solo es un alojamiento, es un hogar**  
En pleno corazón de Castilla y León, te invitamos a vivir  
una experiencia única.

Desde el lugar —una sinagoga del siglo XII— hasta la  
comida, el servicio y cada pequeño detalle, todo está  
pensado para que te sientas parte de algo especial.

**Siéntate, respira hondo... y déjate llevar.**

# LA CARTA

## Raciones

Morcilla de D.O. Burgos 15€

Huevos con Morcilla 15€

*Huevos fritos con morcilla de D.O. Burgos*

Nuestro Tomate rosa 16€

*Tomate rosa con cebolleta y AOVE*

Espárragos de Tudela 19€

*Espárragos blancos de Tudela de Duero*

Revuelto de Setas 17€

*Revuelto con mezcla de setas silvestres*

Torrezno de Soria 7€

*Tira de torrezno de Soria*

Croquetas Bocado 14€

*Consultar opciones y ingredientes del día*

Sopa Castellana 11€

*Receta centenaria secreta con yema de huevo*

Tabla Ibéricos 37€

*Jamón , Salchichón, Lomo y Chorizo*

Tabla de Quesos 19€

*Mezcla de quesos y mermelada*

## Las Guarniciones

Ensalada Verde 4€

*Lechuga y cebolleta*

Patatas Fritas 4,5€

*Patatas*

Pimientos Asados 7€

*Pimiento asado en su jugo (Aliñado o sin aliñar)*

Servicio Pan 1,00€ PP

Le rogamos informar de cualquier alergia o intolerancia.



## Principales

Chuletillas de Cordero Lechal **26€**

*Chuletillas con ensalada verde*

Carrillera de la Ribera **24€**

*Carrilleras guisadas en vino tinto Ribera del Duero*

Pimientos Rellenos **19€**

*Pimientos Rellenos de bacalao en salsa*

Caldereta de Lechal **21€**

*Carne de Cordero Guisada a baja temperatura con verduras*

## Los postres

Coulant Chocolate **7€**

*Pastel de chocolate fundido caliente*

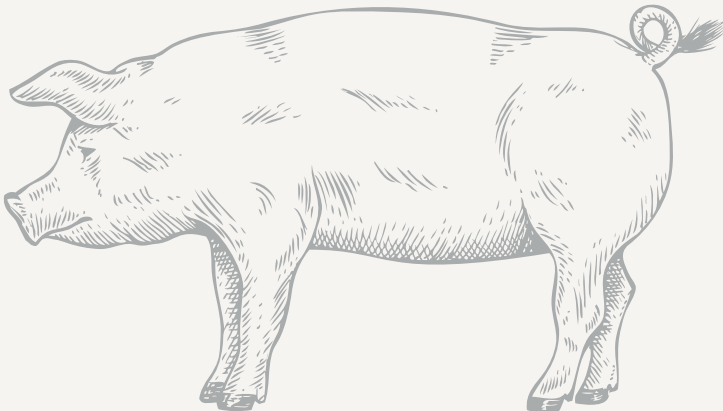
Tarta de Manzana **7€**

*Tarta fina de manzana rellena de compota*

Queso y membrillo **7€**

*Queso con dulce de membrillo*

Postres del Día (Consultar) **- €**



Servicio Pan 1,00€ PP

Le rogamos informar de cualquier alergia o intolerancia.

# Los Menus

## Menú de Temporada

### ENTRANTES

---

Sopa Castellana    Revuelto de Setas    Nuestro Tomate

### PLATO PRINCIPAL

---

Pimientos Rellenos    Carrillera de la ribera

### POSTRES

---

Consultar postres del día

**25€**

## Menú Ribera

### ENTRANTES

---

Sopa Castellana

### PLATO PRINCIPAL

---

Parrillada de Chuletillas de lechal y Morcilla con ensalada verde

### POSTRES

---

Consultar postres del día

**35€**



## Menú Castellano

Bajo Reserva

### PLATO PRINCIPAL

---

Cordero lechal asado con Madera de encina

Acompañado de ensalada verde

### POSTRES

---

Consultar postres del día

**45€**



Servicio Pan 1,00€ PP

Le rogamos informar de cualquier alergia o intolerancia.



# La Bodega

## Tintos

**Roble Castillo Peñaranda 19€**

2022, 100% Tempranillo R.Duero, Cepas +80 años  
Envejecido en Roble Americano 4 meses.

**Crianza Castillo Peñaranda 23€**

2021, 100% Tempranillo R.Duero, Cepas +80 años.  
Envejecido en Roble Frances 12 meses.

**Cruz Sagra Autor 28€**

2019. 100% Tempranillo R.Duero, Envejecido en  
Roble francés nuevo 9 meses.

**Reserva - Bacchus Oro 35€**

100% Tempranillo R.Duero, Envejecido en Roble  
francés nuevo 12 meses y reposo 36 meses.

## Blancos

**Matañal 19€**

**Premio Enero 2026 Mejor blanco joven**  
100% Albillo Mayor, D.O. Ribera del Duero,

**Sensia 22€**

100% Albillo Mayor, D.O. Ribera del Duero,  
Viñedos y cepas de hasta 80 años.

## Rosados

**Valdepison R.D. 19€**

100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero.

## Espumosos

**Parxet Cuvée 25€**

D.O. Cava. De producción Ecológica.  
Macabeo, Parellada, Xarel·lo.

**Champan Veuve Pelletier 50€**

Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.  
D.O Francia A.O.C



Servicio Pan 1,00€ PP

Le rogamos informar de cualquier alergia o intolerancia.