



delirios restaurante

Un lugar donde disfrutar de un servicio personalizado, una buena bodega y una cocina mimada hasta llegar al 'delirio'

Gente Ignacio Fidalgo Trapote y Javier Rodríguez Martínez han unido sus fuerzas y sus sueños gastronómicos en 'Delirios'. El nombre surge, precisamente, "por la locura que es y que ha sido hasta conseguirlo el montar un restaurante en estos tiempos de crisis en un local abandonado por sus anteriores propietarios".

'Delirios' está situado tras los muros de un edificio construido en 1906, junto al monumento más emblemático de la ciudad, la Catedral. Se ha respetado al máximo el edificio centenario y a partir de un antiguo local, se ha creado un lugar donde disfrutar de "un servicio personalizado, una buena bodega y una cocina mimada hasta llegar al delirio".

Este nuevo restaurante ofrece una cocina con personalidad, basada en productos de tempora-

da de máxima calidad que auna tradición y vanguardia, utilizando la técnica únicamente para conseguir los mejores resultados y no por entrar en el rol de la 'cocina de moda'. Dinamismo, juventud, entusiasmo, respeto por el producto... consiguen una experiencia gastronómica que no dejará indiferente. La manera de entender la cocina de los propietarios de 'Delirios' ha sido forjada a partir del aprendizaje y del trabajo realizado en años anteriores a nuestro nacimiento junto a varios maestros de la gastronomía como Carlos D. Cidón, Noé Domínguez o Javier Fernández Sevilla, del Res-

taurante Vivaldi y Restaurante Cidón, en León; Mario Sandoval Huertas, Restaurante Coque, en Humanes de Madrid; Paco Roncero Restaurante la Terraza del Casino, en Madrid; y una estancia más corta en contacto con la gastronomía del País Vasco.

taurante Vivaldi y Restaurante Cidón, en León; Mario Sandoval Huertas, Restaurante Coque, en Humanes de Madrid; Paco Roncero Restaurante la Terraza del Casino, en Madrid; y una estancia más corta en contacto con la gastronomía del País Vasco.

CARTA

Entrantes:

- Cecina de león con I.G.P, tomate, aceite de oliva virgen y pan.
- Terrina de hígado de pato, dulce de cebolla y chutney de piña
- Risotto de gambas frescas y boletus
- Arroz meloso de pulpo 'a Feira'
- Milhojas de Verduras asadas y anchoas
- Langostinos empanados con salsa romescu
- Revuelto de morcilla guisada con patatas crujientes
- Ensalada verde



Pescados:

- Lomo de bacalao al pil-pil
- Rodaballo asado y cremoso de patata
- Pez mantequilla frito con harina de cereales y verduras salteadas
- Merluza en salsa verde con almejas y guisantes tiernos

Carnes:

- Carrillera de ternera guisada con mención y manzana
- Lomo de carne roja a la brasa con chips de tubérculos.
- Cochinillo confitado a baja temperatura, piel crujiente y jugo de naranja.
- Lechazo tostado deshuesado, pajitas de patata y salsa de verdejo

Postres:

- Peras salteadas con su helado, sobre hojaldre con sopa de vainilla
- Delirios de chocolate
- Copa de menta, mousse de mango y espuma dulce de queso de cabra
- Fusión de helados
- Pizarra de quesos

menú degustación

Se servirá a mesa completa. No están incluidos ni bebida ni café. El precio del menú es de 33€+iva. Debido al tiempo de elaboración del mismo y al número de platos ofertados los horarios de servicio son: comida hasta las 15:15 y cena hasta las 23:15



RESTAURANTE DELIRIOS

Calle Ave María Nº 2 Bajo, esquina calle San Lorenzo, León
 Información y reservas: 987 236 699 o info@restaurantedelirios.com
 De martes a sábado de 13:30 a 15:45 y de 20:30 a 23:45. Domingo y lunes cerrado

Guía de Bares y restaurantes

Cervecería

La Cantina de Velázquez

Velázquez, 16. León (cerca de El Corte Inglés). Teléfono 987 26 31 14

Menú del día: 9 euros. Cena de grupo: 10 euros ó 14 euros.

Cocina casera, tapas y raciones.

Bar Restaurante

El Rincón de Serradores

Calle Serradores, 4 (junto a la plaza Puerta Obispo). León. Teléfono 987 21 08 64

Especialidad en cecina al aceite, pulpo con langostinos, bacalao al ajo arriero, paletilla de lechazo asada y chuletón de buey a la piedra.

Presupuestos para grupos y celebraciones.

Cafetería **Skorprios**

Avda. Alcalde Miguel Castaño, 64, Teléfono 987 200 067. Especialidad en tapas variadas y platos combinados. Los jueves, cocido leonés (8 €).

Restaurante **La Esponja**

Plaza del Cid, 18. León. Teléfono 987 23 75 04. Comidas y bebidas.

Guía de

Hostelería

Para anunciarse en esta sección llame al teléfono 987 344 332. Precio por anuncio 6€/semana

EL MOLINO DE ANGEL

RESTAURANTE

Ctra. Puente Villarente a Boñar, Km. 1,5

Tel. 987.312.353

La mejor opción para tu Boda

Restaurante

Las Rocas

Vegacervera

menú micológico 12€

Información y reservas:
987 591 009

www.hostalrocas.com