

LA CARTA DEL
VALHALLA

 **LAMB
OF GOD** — 16,00€

- Pan artesanal
- Disco de 180gr de cordero
- Cebolla pochada
- Disco de queso de cabra sopleteado
- Mermelada de pimiento asado

 **MOULIN
ROUGE** — 16,00€

- Pan artesanal
- 180gr black angus
- Medallon de foie planchado
- Manzana caramelizada y salteada
- Relís de tomate
- Lechuga
- Tomate

 **LA
REPERA** — 15,00€

- Pan de patata brioche
- Disco de pollo rebozado
- Salsa Hot cóctel ahumada
- Gouda loncheado y sopleteado
- Bacon crujiente
- Pera a la plancha
- Lechuga
- Miel

 **DOUBLE
DRAGON** — 16,00€

- Pan artesanal rústico
- Doble Disco Retinto total de 220gr
- Salsa bbq ahumada
- Doble de queso cheddar en lonchas
- Salsa creamy bacon
- Doble loncheado de bacon crujiente
- Cebolla frita

 **TORTRUF
NINJA** — 17,00€

- Pan de patata brioche
- 180gr de black angus
- Salsa de trufa negra
- Cebolla morada cruda
- Setas al ajillo
- Lechuga

 **DEATH
NOTE** — 15,50€

- Pan brioche de carbón activo
- Black angus 180gr
- Salsa creamy bacon
- Cebolla morada cruda
- Gouda sopleteado
- Bacon crujiente
- Guacamole
- Jalapeños encurtidos
- Lechuga

 **TOMBI
GAME** — 17,00€

- Pan artesanal
- 120gr de disco prensado de cochinillo
- Queso curado de oveja
- Glaseado de cochinillo
- Torreznos
- Hoja de Lechuga

• Las hamburguesas del Vallhalla no vienen acompañadas de patatas.

 @thepitrestaurant

 @thepit_leon

987 35 44 39

JAIME BALMES, 7 - LEÓN  



NOTA DEL EQUIPO THE PIT RIBS & WINGS: Deseamos que disfruten de una experiencia gastronómica única y especial, todos nuestros artículos están cuidadosamente elaborados con el máximo respeto y pensados para que disfrutéis de todos y cada uno de ellos, por ese motivo aconsejamos que valoren si merece la pena retirar algún complemento de nuestros platos o añadir algún otro. El maridaje que realizamos es para obtener un sabor rico y original.