

RESTAURANTE

*LA CASONA
DE LA VID*



LA CASONA DE LA VID

*C/ CAMINO REAL 1
09471 LA VID - BURGOS
947 530 434
www.lagarisilla.es*

MENÚ CASTELLANO

Sopa Castellana ó Pastel de la Huerta

Pincho de Chorizo

Pincho de Morcilla

Ensalada de Pimientos Asados

con Anchoas y Bonito

-

Lechazo Asado en Horno de Leña

Ensalada Verde

-

Tarta de Hojaldre con Crema y Nata

Agua y Pan Castellano

Café y Chupito de Licor

El Lagar de Isilla Roble 122 días Ribera del Duero

TOTAL 40,00 € POR PERSONA

El Lagar de Isilla Crianza Ribera del Duero

TOTAL 43,00 € POR PERSONA

(IVA INCLUIDO)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Rollito de la Ribera

Bombón roche de morcilla con pimientos y almendras

sobre cuna de patatas pajas

Croqueta líquida de jamón

-

Ensalada de Vieras y langostinos con cítricos y vinagreta de frutos secos

-

Lingote de foie

-

Arroz Negro con Langostino Tigre

-

Bacalao a la Vizcaina la Casona

-

Sorbete de Manzana Verde con Espuma de Coco

-

Carrillera de Cerdo Ibérico Lacada al Syrah

-

Postre Variado

-

Agua Mineral, Pan, Café, Chupito de Licor

EL VINO NO ESTÁ INCLUIDO

Le aconsejamos consulte nuestra Carta de Vinos

TOTAL 48,00 € POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

EL MENU SOLO SE SERVIRA POR MESAS COMPLETAS

MENÚ DEGUSTACIÓN

CON MARIDAJE

Rollito de la Ribera

Bombón roche de morcilla con pimientos y piñones

Croqueta líquida de jamón

-

Ensalada de Vieiras y Langostinos con

cítricos y vinagreta de frutos secos

Lingote de foie

-

Arroz Negro con Langostino Tigre

Bacalao a la Vizcaina La Casona

-

Sorbete de Manzana Verde con Espuma de Coco

-

Carrillera de Cerdo Ibérico Lacada al Syrah

-

Postre Variado

-

Agua Mineral, Café y Chupito de Licor.

El Lagar de Isilla Verdejo

D.O. Rueda

La Casona de La Vid 5V

Vino de la Tierra de CyL

*Variedades: Tempranillo, Garnacha,
Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah*

El Lagar de Isilla Crianza

D.O. Ribera del Duero

El Lagar de Isilla Reserva

D.O. Ribera del Duero

TOTAL 58,00 € POR PERSONA

(IVA INCLUIDO)

EL MENU SOLO SE SERVIRA POR MESAS COMPLETAS



LA CASONA DE LA VID

Sugerencias

- *Textura de quesos en ensalada crujiente de frutos secos y vinagreta de frutos rojos y negros con hilado de chocolate a la pimienta16,00 €*
- *Cecina con caviar de aceite de oliva16,00 €*
- *Carpaccio de ternera con lascas de parmesano, rúcula y helado de foie17,50 €*
- *Bacalao con sofrito y parmentier de berenjena a la brasa.....18,50 €*
- *Carrillera de cerdo ibérico lacada con puré de boniato19,00 €*

Micología

- *Boletus a la plancha con sal Maldon16,50 €*
- *Huevos rotos con boletus 13,00 €*
- *Croquetas líquidas de boletus.....10,00 €*

*Ración de pan y servicio 1,20€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

Ensaladas

- *Ensalada de pimientos asados a la parrilla
con ventresca de bonito y anchoas..... 13,00 €*
- *Ensalada de tomate concassé y bacalao imperial..... 16,00 €*
- *Textura de quesos en ensalada crujiente de frutos secos y vinagreta de
frutos rojos y negros con hilado de chocolate a la pimienta..... 16,00 €*
- *Ensalada normal..... 4,50 €*
- *Ensalada mixta..... 6,00 €*

*Ración de pan y servicio 1,20€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

Para Picar

Del Mar

- *Gambas a la plancha (12 unidades)..... 17,00 €*
- *Calamares frescos a la romana 15,00 €*
- *Zamburiñas al horno(8 unidades) 14,00 €*
- *Lomo de sardinas extra ahumadas con tomate concassé 14,50 €*

De la Tierra

- *Jamón ibérico de Guijuelo al Corte (100gr) 22,00 €*
- *Lomo ibérico de Guijuelo 18,00 €*
- *Queso de oveja semicurado o curado..... 12,00 €*
- *Selección de ibéricos y quesos 18,00 €*
- *Cecina con caviar de aceite de oliva..... 16,00 €*
- *Carpaccio de solomillo con lascas de parmesano, rúcula y
y helado de foie..... 17,50 €*

*Ración de pan y servicio 1,20€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

De la Tierra

- *Sopa castellana* 4,50 €
- *Chorizo a la brasa* 8,50 €
- *Morcilla de Aranda* 8,50 €
- *Revuelto de morcilla de Aranda con pimientos y piñones* 13,00 €
- *Huevos rotos con boletus* 13,00 €
- *Bombón roche de morcilla de Aranda con pimientos y almendra sobre cuna de patatas paja (unidad)* 2,50 €
- *Rollito la ribera (Rollito de primavera relleno de queso mermelada de vino y uva tempranillo, sobre espuma de queso azul)* 2,40 €
- *Boletus a la plancha con sal Maldon* 16,50 €
- *Arroz Cremoso con boletus y helado de foie* 16,00 €
- *Croquetas líquidas de jamón* 10,00 €
- *Croquetas líquidas de boletus* 10,00 €
- *Mollejas de lechal a la plancha* 14,00 €
- *Parrillada de verduras con salsa romesco* 13,00 €
- *Lingote de Foie con pan de especias* 17,50 €

*Ración de pan y servicio 1,20€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

Pescados

- *Bacalao con sofrito y parmentier de berenjena a la brasa.....18,50 €*
- *Lomo de merluza a la plancha con sinfonía de verduras y emulsión de pimiento rojo asado.....18,00 €*
- *Cocochas de bacalao al pil-pil18,00 €*
- *Merluza a la romana a baja cocción con puré de limón17,50 €*
- *Rodaballo a la gallega18,00 €*
- *Cogote de merluza encebollado sobre cuna de patatas panadera (para 2 personas).....24,00 €*

*Ración de pan y servicio 1,20€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

Carnes

- *Canelón de rabo de toro al Oporto con crema de apio nabo..... 19,00 €*
- *Chuletón de Res a la brasa para dos personas.....42,00 €/Kg*
(Al peso)
- *Carne roja fileteada..... 17,00 €*
(Hecha por Ud a la parrilla)
- *Costillar ibérico glaseado con parmentier de patata 17,00 €*
- *Solomillo Wellington con foie 22,00 €*
- *Solomillo de ternera a la brasa 19,50 €*
- *Chuletillas de lechazo a la brasa 16,00 €*
- *Cochinillo confitado con puré de cítricos y timbal de patata*
con compota de manzana.....19,00€
- *Carrillera de cerdo ibérico lacada con pure de boniato.....19,00€*

Lechazo Asado I.G.P.

- *Cuarto de lechazo asado (2 raciones) 42,00 €*
- *Paletilla de lechazo asada (1 ración) 21,00 €*

Ración de pan y servicio 1,20€
10% de I.VA incluido



LA CASONA DE LA VID

LECHAZO DE ARANDA (Castilla y León)

Desde tiempos remotos, en las comarcas de los alrededores de Aranda, se vienen criando ovejas que se han adaptado perfectamente a las condiciones de clima y explotación, y éstas han derivado en tres razas autóctonas: churra, ojalada y castellana. Estas ovejas se alimentan de pastos, monte bajo y tomillos.

*Los **lechazos** que utilizamos en nuestro asador son las crías de las ovejas, principalmente de raza churra, que sólo han tomado leche materna, por lo tanto, no han pastado en el transcurso de los 21 días antes de su sacrificio.*

*La carne de lechazo es de color blanco nacarado ó rosa pálido, con una grasa externa de color céreo. Es muy tierna, fina y jugosa, de sabor suave sin olor a sebo o lana. El peso en canal que utilizamos en el asador **La Casona de la Vid** es de 5 a 5,5 Kg.*

Existe un Consejo Regulador con las indicaciones IGP (Indicación Geográfica Protegida del Lechazo), que abarca la región Castellano Leonesa, con unas normas de calidad que garantizan este producto.

La receta es muy sencilla:

Se prepara el horno a 180°. Se añade sal a la carne y se pone en un cuenco de barro. Se le echa agua con unas gotas de limón y se introduce en el horno aproximadamente de 1:30 a 1:45 horas, primero con las costillas hacia arriba y luego se le da la vuelta hasta terminarlo. El método es tradicional, así como el horno de ladrillo o barro; la leña es de encina y tiene que estar secándose al aire libre durante un año.