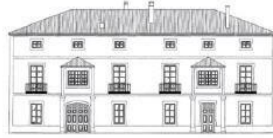


La Casona de la Vid

PERIODICO FUNDADO EN JULIO DE 2015



Más de 30 años a su servicio

NUESTRA CARTA CON LA MEJOR COCINA ESPAÑOLA

Ensaladas

Ensalada de pimientos asados a la parrilla con ventresca de bonito y anchoas	14,00 €
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	6,50 €

Para picar del mar

Gambas a la plancha (12 unds.)	21,00 €
Calamares frescos a la romana	16,00 €
Zamburiñas al horno (8 unds.)	16,00 €
Lomo de sardinas extra ahumadas con tomate concassé	16,00 €

Ración de pan 1,30€/€ (10% IVA incluido)

Para picar de la tierra

Jamón ibérico 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 €
Caviar de Wagyu (Cecina Premium Finca Santa Rosalía)	22,00 €
Carpaccio de solomillo con lascas de parmesano, rúcula y helado de tomillo	17,50 €
Sopa Castellana	4,50 €
Chorizo a la brasa	9,00 €
Morcilla de Aranda	9,00 €
Revuelto de morcilla de Aranda con pimientos y piñones	13,50 €
Bombón roché de morcilla de Aranda con pimientos y almendra sobre cuna de patatas paja (und.)	2,50 €
Rollito de la Ribera (und.) (Rollito de primavera relleno de queso, mermelada de vino y uva tempranillo sobre espuma de queso azul)	2,50 €
Arroz cremoso con boletus y helado de tomillo	18,00 €
Croquetas líquidas de jamón	11,00 €
Mollejas de lechal a la plancha	15,00 €
Parrillada de verduras con salsa romesco	14,00 €
Lingote de foie con pan de especias	17,50 €

Ración de pan 1,30 € (10% IVA incluido)

Menú Castellano

Sopa Castellana o Pastel de la Huerta

Pincho de Chorizo
Pincho de Morcilla

Ensalada de Pimientos Asados
con Anchoas y Bonito

Lechazo Asado en Horno de Leña
y Ensalada Verde

Tarta de Hojaldre con Crema y Nata

Agua Mineral y Pan Castellano
Café y Chupito de Licor

EL LAGAR DE ISILLA ROBLE 122 DÍAS
RIBERA DEL DUERO

Total: 45,00 € (por persona)

EL LAGAR DE ISILLA CRIANZA
RIBERA DEL DUERO

Total: 48,00 € (por persona)

Micológica

Boletus a la plancha _____ 16,50 €
con sal Maldon

Huevos Rotos _____ 14,00 €
con boletus

Croquetas líquidas _____ 11,00 €
de boletus

Ración de pan 1,30 € (10% Iva incluido)

Pescados

Bacalao con velouté de guisantes _____ 19,50 €

Lomo de merluza a la plancha con sinfonía _____ 19,00 €
de verduras y emulsión de pimiento rojo asado

Cocochas de bacalao al pil-pil _____ 18,50 €

Merluza a la romana a baja cocción _____ 18,50 €
con puré de limón

Rodaballo a la gallega _____ 18,50 €

Cogote de merluza encebollado sobre cuna
de patatas panadera (para 2 personas) _____ 26,00 €

Carnes

Canelón de rabo de toro al Oporto
con crema de apio nabo _____ 19,00 €

Chuletón de Res a la brasa (para 2 personas) (Al peso) _____ 49,00 €/kg

Carne roja fileteada (Hecha por usted a la parrilla) _____ 18,00 €

Costillar ibérico glaseado con parmentier de patata _____ 17,00 €

Solomillo Wellington con foie _____ 22,50 €

Solomillo de ternera a la brasa _____ 20,00 €

Chuletillas de lechazo _____ 19,50 €

Cochinillo confitado con puré de cítricos y
timbale de patata con compota de manzana _____ 19,00 €

Carrillera de cerdo ibérico lacada con puré de boniato _____ 19,00 €

Lechazo Asado I.G.P.

Cuarto de lechazo asado (2 raciones) _____ 48,00 €

Paletilla de lechazo asado (1 ración) _____ 24,00 €

Ración de pan 1,30 € (10% IVA incluido)

Menú Degustación

Croqueta líquida de jamón
Profiterol de setas y glaseo de carne
Rollito de la Ribera

Carpaccio de ternera con piñones, trufa y helado de queso

Arroz negro con cangrejo "softshell craft" en tempura

Lingote de foie con pan de especias

Bacalao con velouté de guisantes y berberechos

Sorbete de mosto con espuma de menta

Falso turnedó de lechazo con salsa PX

Degustación dulce

Pan, Agua, Café y Chupito de Licor incluidos

EL VINO NO ESTÁ INCLUIDO

Le aconsejamos consulte nuestra Carta de Vinos

Total: 50,00 € (por persona)

IVA incluido

Menú Degustación Maridado

EL LAGAR DE ISILLA ALBILLO MAYOR

EL LAGAR DE ISILLA CLARETE

EL LAGAR DE ISILLA GESTACIÓN

EL LAGAR DE ISILLA CRIANZA

LA CASONA DE LA VID 3V

EL LAGAR DE ISILLA RESERVA

LA CASONA DE LA VID MOSCATO

Si prefiere maridar el Menú Degustación, le proponemos
los vinos anteriores por un precio de 17,00€ por persona

Total: 67,00 € (por persona)

IVA incluido