

PARA PICAR

- SOPA CASTELLANA 4,50 €
- ALMEJAS A LA SARTEN 16,00 €
- GAMBAS A LA PLANCHA (12 unid) 19,00 €
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA 14,00 €
- CALAMARES FRESCOS FRITOS 15,00 €
- CHIPIRONES FRESCOS A LA PLANCHA 15,00 €
- PULPO A LA BRASA SOBRE PURÉ CON ALI-OLI 18,00 €
- DUELA DE COMBINADOS DE IBÉRICOS - Jamón, lomo, chorizo y queso.. 18,00 €
- LOMO IBÉRICO DE GUIJUELO 18,00 €
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE (100 gr) 22,00 €
- CHORIZO A LA BRASA 8,50 €
- MORCILLA DE ARANDA (8 unidades)..... 8,50 €
- QUESO DE OVEJA SEMICURADO o CURADO 12,00 €
- DUELA DE QUESOS - 5 quesos variados..... 16,00 €
- CECINA CON VIRUTAS DE FOIE Y ACEITE EN RAMA..... 16,00 €
- CAVIAR DE WAGYU (CECINA PREMIUM DE FINCA SANTA ROSALIA-80 GRS)22,00 €

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO

PARA PICAR

- MOLLEJAS DE LECHAZO A LA PLANCHA 14,00 €
- FOIE FRESCO, SOBRE TOSTA, AL PEDRO XIMENEZ
CON MEMBRILLO Y FRUTOS NEGROS (4 tostas) 17,00 €
- LOMOS DE SARDINAS EXTRA AHUMADAS CON ENDIVIAS CON VINAGRETA
,FRUTOS SECOS Y QUESO DE BURGOS (4 unid) 14,50 €
- FOIE MI-CUIT CON ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO..... 17,50 €
- OREJA RELLENA DE BACON Y QUESO 12,00 €
- CROQUETAS DE ESPINACAS ,BACALAO Y GAMBAS (12 unds) 9,00 €
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON BACON Y YORK (12 unds) 9,00 €
- PIMIENTOS RELLENOS DE MANITAS DE LECHAZO (5 unds)..... 13,00 €
- REVUELTO DE MORCILLA CON PIMIENTOS Y ALMENDRAS 13,00 €
- REVUELTO DE BOLETUS CON PASAS 13,00 €
- BOMBÓN ROCHE DE MORCILLA DE ARANDA CON PIMIENTOS Y ALMENDRAS
SOBRE CUNA DE PATATAS PAJA (unidad) 2,50 €
- TRIGUEROS CON TORREZNO DE SORIA 13,00 €

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO

ENSALADAS

- *ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS A LA PARRILLA*
CON VENTRESCA DE BONITO Y ANCHOAS..... 13,00 €
- *ENSALADA TEMPLADA DE VIEIRAS Y GAMBON CON GUACAMOLE,*
MANGO Y SALTEADO DE LÁMINAS DE JAMON IBERICO. 16,00 €
- *ENSALADA DE BACALAO CON HELADO DE TOMATE*
Y ACEITE DE OLIVA SIN FILTRAR 16,00 €
- *ENSALADA NORMAL (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNAS)..... 4,50 €*
- *ENSALADA MIXTA(LECHUGA, TOMATE,HUEVO,BONITO,ESPARRAGO,ACEITUNAS) 6,00 €*

**Para arreglar las ensaladas utilizamos de aceite de oliva virgen extra y vinagre natural de vino*

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO

ESPECIALIDADES MICOLÓGICAS

- BOLETUS A LA PLANCHA CON HUEVO FRITO Y LASCAS
DE FOIE MI-CUIT 16,50 €
- CILINDROS DE RABO DE TORO CON SALSA
REDUCIDA DE VINO Y SETAS DE TEMPORADA 18,00 €
- REVUELTO DE BOLETUS CON PASAS 13,00 €
- ARROZ CREMOSO CON BOLETUS, QUESO , ALMENDRAS LAMINADAS Y HELADO DE
BOLETUS 17,00 €

PESCADOS

- LUBINA AL HORNO PIEZA ENTERA AL PESO (MIN 2 PERS) 44,00 € /KG
- COGOTE DE MERLUZA AL HORNO ENCEBOLLADO17,00€
- LOMO DE BACALAO AL HORNO CON BOLETUS
SOBRE PURE DE PATATA..... 17,00 €
- LOMO DE MERLUZA ENCEBOLLADO ó A LA PLANCHA 17,00 €
- MERLUZA RELLENA AL ESTILO EL LAGAR CON SALMON Y QUESO 17,00 €
- RODABALLO A LA PLANCHA 18,00€
- COCOCHAS DE BACALAO EN SU PIL-PIL CON BERBERECHOS .18,00€

RACION DE PAN.....1,20 €


I.V.A. INCLUIDO

CARNES

- BROCHETA DE RIÑONES DE LEHAZO A LA PARRILLA 14,00 €
- CARNE ROJA DE RES FILETEADA (Hecha por Ud. a la parrilla)..... 17,00 €
- CHULETILLAS DE LEHAZO A LA BRASA 16,00 €
- CHULETÓN DE RES A LA BRASA AL PESO 42,00 € / KG
- ENTRECÔTE A LA BRASA 17,00 €
- CILINDROS DE RABO DE TORO CON SALSA REDUCIDA DE VINO Y SETAS 18,00 €
- PLUMA IBERICA SOBRE PANADERA Y
COMPOTA DE MANZANA REINETA..... 17,00 €
- SOLOMILLO AL FOIE MI-CUIT CON SALSA DE NARANJA..... 21,00 €
- SOLOMILLO CON MOUSSE DE FOIE Y LASCAS DE QUESO 21,00 €
- SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA 19,50 €

LEHAZO ASADO

Indicación Geográfica Protegida

- CUARTO DE LEHAZO ASADO (2 raciones)  42,00 €
- PALETILLA DE LEHAZO ASADA (1 ración) 21,00 €

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO

MENÚ CASTELLANO

Sopa Castellana ó Ensaladilla Rusa

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

-

Café y Chupito de Licor - 1/2 Bot El Lagar de Isilla Roble

Agua mineral y pan castellano

TOTAL 40,00 €

Con vino El Lagar de Isilla Gestación: 42,00 €

Con vino El Lagar de Isilla Crianza: 43,00 €

Con vino El Lagar de Isilla Reserva: 47,00 €

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO

MENÚ TIERRA DE SABOR



Entrantes

* Lomo de sardina extra ahumado con endivias con vinagreta ,
frutos secos y queso de Burgos

* Fusión de mousse de foie recubierto de chocolate blanco acompañado de
mermelada de frambuesa , guacamole y pan de especias

* Bombón de morcilla de Aranda con pimientos , recubierto de almendras y
corazón de compota de manzana

* Boletus a la plancha con sal Maldón

 Maridado con copa de El Lagar de Isilla Rosado


Lechazo asado en horno de leña
Ensalada Verde

 Maridado con El Lagar de Isilla Crianza

Tarta de bizcocho de la casa con nata y lasca de helado

 Maridado con copa vino dulce

Agua Mineral - Pan castellano- Café

 *Platos elaborados principalmente a partir de ingredientes amparados
por la Marca de Garantía Tierra de Sabor de Castilla y León*

**Este menú se servirá por mesas completas*

TOTAL 46,00 €

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO

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 **El Lagar de Isilla** es de alrededor 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.

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO