

# PARA PICAR

- SOPA CASTELLANA ..... 4,50 €
- ESPARRAGOS BLANCOS ,SOBRE CAMA DE VERDURAS ,  
GRATINADOS CON QUESO DEL CERRATO Y VIRUTAS DE JAMON IBÉRICO... 15,00 €
- ALMEJAS A LA MARINERA ..... 16,00 €
- GAMBAS A LA PLANCHA ( 12 unid)..... 19,00 €
- ZAMBURIÑAS AL HORNO ..... 14,00 €
- CALAMARES FRESCOS A LA ROMANA ..... 15,00 €
- 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 €

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO

# PARA PICAR

- MOLLEJAS DE LEHAZO 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..... 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 LEHAZO (5 unds)..... 13,00 €
- REVUELTO DE MORCILLA CON PIMIENTOS Y PIÑONES..... 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 €

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO

# SUGERENCIAS

- CECINA CON VIRUTAS DE FOIE Y ACEITE EN RAMA..... 16,00 €
- CAVIAR DE WAGYU (CECINA PREMIUM DE FINCA SANTA ROSALIA-80 GRS) .....22,00 €
- PULPO A LA BRASA SOBRE PURÉ CON ALI-OLI ..... 18,00 €
- ALCACHOFAS CON JAMÓN..... 14,50 €
- CHIPIRONES FRESCOS A LA PLANCHA ..... 15,00 €
- TRIGUEROS CON TORREZNO DE SORIA ..... 13,00 €

# 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 SYRAH Y SETAS DE TEMPORADA..... 18,00 €
- REVUELTO DE BOLETUS CON PASAS..... 13,00 €
- ARROZ CREMOSO CON BOLETUS, QUESO , PIÑONES  
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 ENCEBOLLADO .....17,00€
- 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 ..... 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 SYRAH  
Y SETAS DE TEMPORADA..... 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 €

RACION DE PAN.....1,20 €

I.V.A. INCLUIDO

# LECHAZO ASADO

*Indicación Geográfica Protegida*

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

## 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*

*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 2016: 42,00 €*

*Con vino El Lagar de Isilla Crianza 2016: 43,00 €*

*Con vino El Lagar de Isilla Reserva 2014: 47,00 €*

*Con vino El Lagar de Isilla Vendimia Seleccionada: 49,00 €*

**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 IGP asado en horno de leña



Ensalada Verde



Maridado con El Lagar de Isilla Crianza



Tarta de bizcocho de la casa con nata 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