

*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](http://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**

*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*

-

*Agua Mineral y Pan*

*Café y Chupito de Licor*

***EL VINO NO ESTÁ INCLUIDO***

***Le aconsejamos consulte nuestra Carta de Vinos***

***TOTAL 49,00 € POR PERSONA***  
***(IVA INCLUIDO)***

***EL MENÚ SOLO SE SERVIRÁ POR MESAS COMPLETAS Y***  
***SIEMPRE ANTES DE LAS 15:00H (comidas) O LAS 22:30H (cenas)***

# **MENÚ DEGUSTACIÓN**

## **CON MARIDAJE**

*Croqueta líquida de jamón*

*Profiterol de setas y glaseo de carne*

*Rollito de la Ribera*

***COPA DE CERVEZA LA CASONA DE LA VID***

*Carpaccio de ternera con piñones, trufa y helado de queso*

***EL LAGAR DE ISILLA ROBLE 122 DÍAS***

*Arroz negro con cangrejo "softshell craft" en tempura*

***EL LAGAR DE ISILLA CRIANZA***

*Lingote de foie con pan de especias*

***LA CASONA DE LA VID 3V***

*Bacalao con velouté de guisantes y berberechos*

***EL LAGAR DE ISILLA RESERVA***

*Sorbete de mosto con espuma de menta*

*Falso turnedó de lechazo con salsa PX*

***EL LAGAR DE ISILLA VENDIMIA SELECCIONADA***

*Degustación dulce*

***LA CASONA DE LA VID MOSCATO***

*Agua Mineral y Pan*

*Café y Chupito de Licor*

***TOTAL 64,00 € POR PERSONA***

*(IVA INCLUIDO)*

***EL MENÚ SOLO SE SERVIRÁ POR MESAS COMPLETAS Y  
SIEMPRE ANTES DE LAS 15:00H (comidas) O LAS 22:30H (cenas)***



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 pimienta .....16,00 €*
- *Cecina con caviar de aceite de oliva .....16,00 €*
- *Carpaccio de ternera con lascas de parmesano, rúcula y helado de foie .....17,50 €*
- *Bacalao con sofrito y parmentier de berenjena a la brasa.....18,50 €*
- *Carrillera de cerdo ibérico lacada con puré de boniato .....19,00 €*

## *Micología*

- *Boletus a la plancha con sal Maldon .....16,50 €*
- *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-pil .....18,00 €*
- *Merluza a la romana a baja cocción con puré de limón .....17,50 €*
- *Rodaballo a la gallega .....18,00 €*
- *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 180º. 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.*