

# PARA PICAR

- SOPA CASTELLANA ..... 5,00 €
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA..... 17,00 €
- CALAMARES FRESCOS FRITOS ..... 16,00 €
- CHIPIRONES FRESCOS A LA PLANCHA..... 15,00 €
- PULPO A LA BRASA SOBRE PURÉ CON ALI-OLI ..... 22,00 €
- DUELA DE COMBINADOS DE IBÉRICOS - Jamón, lomo, chorizo y queso.. 20,00 €
- LOMO IBÉRICO DE GUIJUELO ..... 18,00 €
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE (100 gr) ..... 25,00 €
- CHORIZO A LA BRASA ..... 9,50 €
  - ½ CHORIZO BRASA : 5,00 €                      PINCHO CHORIZO:..... 1,30 €
- MORCILLA DE ARANDA ( 8 unidades)..... 9,50 €
  - PINCHO MORCILLA: ..... 1,30 €
- QUESO DE OVEJA SEMICURADO o CURADO ..... 12,00 €
- DUELA DE QUESOS - 5 quesos variados..... 17,00 €
- CECINA CON VIRUTAS DE FOIE Y ACEITE EN RAMA..... 18,00 €
- MOLLEJAS DE LECHAZO A LA PLANCHA..... 16,00 €
- OREJA RELLENA DE BACON Y QUESO ..... 13,00 €

RACION DE PAN.....1,50 €

I.V.A. INCLUIDO

# PARA PICAR

- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON BACON Y YORK (12 unds) 10,50 €
- REVUELTO DE MORCILLA CON PIMIENTOS Y ALMENDRAS ..... 14,00 €
- BOMBÓN ROCHE DE MORCILLA DE ARANDA CON PIMIENTOS Y ALMENDRAS  
SOBRE CUNA DE PATATAS PAJA (unidad) ..... 2,70 €

## ESPECIALIDADES MICOLÓGICAS

- BOLETUS A LA PLANCHA CON HUEVO FRITO Y LASCAS  
DE FOIE MI-CUIT ..... 18,00 €
- REVUELTO DE BOLETUS CON PASAS ..... 14,00 €
- ARROZ CREMOSO CON BOLETUS, QUESO, PIÑONES  
Y HELADO DE BOLETUS ..... 18,00 €

## ENSALADAS

- ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS A LA PARRILLA  
CON VENTRESCA DE BONITO Y ANCHOAS ..... 15,00 €
  - ENSALADA TEMPLADA DE VIEIRAS Y GAMBON CON GUACAMOLE,  
MANGO Y SALTEADO DE LÁMINAS DE JAMON IBERICO. .... 17,00 €
- RACION DE PAN.....1,50 €

I.V.A. INCLUIDO

- ENSALADA NORMAL (*Lechuga, tomate, cebolla y aceitunas*)
  - 1 PERSONA ..... 3,00 €
  - 2 PERSONAS..... 5,00 €
  - 3 PERSONAS..... 8,00 €
  
- ENSALADA MIXTA(*Lechuga, tomate, huevo, bonito, espárrago, aceitunas*)
  - 1 PERSONA ..... 5,00 €
  - 2 PERSONAS ..... 7,00 €
  - 3 PERSONAS ..... 9,00 €

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

## PESCADOS

- COGOTE DE MERLUZA AL HORNO ENCEBOLLADO .....19,00€
- LOMO DE BACALAO A LA PLANCHA CON PISTO Y PATATA PANADERA..20,00 €
- LOMO DE MERLUZA ENCEBOLLADO ó A LA PLANCHA ..... 19,00 €
- MERLUZA RELLENA AL ESTILO EL LAGAR CON SALMON Y QUESO 19,00 €
- RODABALLO A LA PLANCHA ..... 20,00€
- COCOCHAS DE BACALAO EN SU PIL-PIL ..... 20,00€

RACION DE PAN.....1,50 €


I.V.A. INCLUIDO

# CARNES

- BROCHETA DE RIÑONES DE LECHAZO A LA PARRILLA ..... 17,00 €
- CARNE ROJA DE RES FILETEADA (Hecha por Ud. a la parrilla)..... 18,00 €
- CHULETILLAS DE LECHAZO A LA BRASA ..... 20,00 €
- CHULETÓN DE RES A LA BRASA AL PESO ..... 50,00 € / KG
- ENTRECÔTE DE TERNERA GALLEGA IGP PREMIUM ..... 19,00 €
- CILINDROS DE RABO DE TORO CON SALSA REDUCIDA DE VINO Y SETAS 20,00 €
- PLUMA IBERICA SOBRE PANADERA Y  
COMPOTA DE MANZANA REINETA..... 19,00 €
- SOLOMILLO AL FOIE MI-CUIT CON SALSA DE NARANJA..... 27,00 €
- SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA ..... 24,00 €

## LECHAZO ASADO

Indicación Geográfica Protegida

- CUARTO DE LECHAZO ASADO (2 raciones)  ..... 52,00 €
- RACIÓN DE LECHAZO ASADA (1 ración)..... 26,00 €

RACION DE PAN.....1,50 €

I.V.A. INCLUIDO

# MENÚ CASTELLANO

*Sopa Castellana ó Pastel de verdura*

*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 ..... 47,00 €**

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

*Con vino El Lagar de Isilla Crianza: 50,00 €*

*Con vino El Lagar de Isilla Reserva: 54,00 €*

**RACION DE PAN.....1,50 €**

**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.....1,50 €

I.V.A. INCLUIDO