

# *MENÚ CASTELLANO / CASTILIAN MENU*

*Sopa Castellana ó Pastel de la Huerta*

*Castilian Soup or Vegetable Pie*

*Pincho de Chorizo*

*Chorizo*

*Pincho de Morcilla*

*Blackpudding*

*Ensalada de Pimientos Asados con Anchoas y Bonito*

*Roasted Peppers, Anchovies and Tuna Salad*

-

*Lechazo Asado en Horno de Leña*

*Roasted suckling Lamb in firewood oven*

-

*Ensalada Verde*

*Green salad*

-

*Tarta de Hojaldre con Crema y Nata*

*Puff Pastry Tartlet with Cream and Confectioners Custard*

-

*Café y Chupito de Licor*

*Coffee and Liqueur*

*1/2 Bot El Lagar de Isilla Roble Agua mineral y pan de pueblo*

*½ Bottle of Ribera del Duero wine, Mineral water and tipycal bread*

*TOTAL..... 51,00 €/persona*



*Con vino El Lagar de Isilla Gestación: 53,50 €/persona*

*Con vino El Lagar de Isilla Crianza: 54,50 €/persona*

*Con El Lagar de Isilla vino de pueblo: 62,00 €/persona*

*Ración de pan....1,80 € / Ración de pan celiaco....1,80 €/ Piece of Bread :1,80 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED*

## PARA PICAR / STARTERS

- *Sopa castellana*.......... 5,50 €  
*Castilian soup*
- *Pulpo a la brasa sobre puré con ali-oli*.......... 23,00 €  
*Barbacued octopus with cream of potatoes and ali-oli*
- *Zamburiñas a la plancha (10 unidades)* ....... 22,00 €  
*Grilled little scallops*
- *Gambas a la plancha (blanca fresca) (12 unidades)* ....... 25,00 €  
*Grilled fresh prawns*
- *Calamares frescos fritos*.......... 16,00 €  
*Deep fried calamari rings*
- *Chipirones frescos a la plancha*.......... 15,00 €  
*Grilled baby squid*
- *Duela de combinados de ibéricos - Jamón, lomo, chorizo y queso*.......... 22,00 €  
*Iberian cold meat platter*
- *Lomo ibérico de Guijuelo*.......... 19,00 €  
*Guijuelo's iberian loin*
- *Jamón ibérico de bellota al corte (100 gr)* ....... 25,00 €  
*Guijuelo's iberian ham (100 gr)*
- *Caviar de Wagyu (Finca Santa Rosalía) (80gr)*..........25,00 €  
*Cure beef of Wagyu*
- *Cecina de León con virutas de foie y aceite en rama*..... 18,00 €  
*Cure beef of Leon with foie and olive oil extra virgin*
- *Queso de oveja semicurado de Sacramenia - Castilla y León*.......... 14,00 €  
*Semicured sheep cheese from Sacramenia -Castilla y León*
- *Queso Premium curado de la Mancha Berrocal*.......... 16,00 €  
*Cured cheese from La Mancha Berrocal*

Ración de pan....1,80 € / Ración de pan celiaco....1,80 € / Piece of Bread :1,80 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

## PARA PICAR / STARTERS

- *Tabla de quesos 4 tipos y dos bolas de helado de queso*..... 22,00 €  
*Cheese board: 4 kind of cheese and two of ice cream*
- *Chorizo a la brasa*..... 11,00 €  
*Barbacued chorizo (Spanish red sausage)*  
*½ Chorizo brasa: 6,50 € / Pincho chorizo: 1,60 €*
- *Morcilla de Aranda (8 unidades)*..... 11,00 €  
*Aranda's black pudding*  
*Pincho morcilla: 1,60 €*
- *Mollejas de lechazo a la plancha* ..... 20,00 €  
*Grilled suckling Lamb gizzards*
- *Croquetas de jamón ibérico con bacon y jamón york (12 unds)* ..... 12,00 €  
*Homemade iberian ham, bacon and york ham croquettes*
- *Huevos felices con picadillo de lechazo y papas fritas*..... 18,00 €  
*Spicy minced suckling Lamb with fried eggs and chips*
- *Bombón roché de morcilla de Aranda con pimientos sobre cuna de patatas paja (unidad)* ..... 3,50 €  
*Black pudding with red peppers and almonds bombon on pommes juliennes (1 portion)*






## ESPECIALIDADES MICOLÓGICAS

### MUSHROOM-GATHERING SPECIALITIES

- *Boletus a la plancha con sal maldon, foie y huevo frito* ..... 18,00 €  
*Grilled boletus mushroom with maldon salt, foie and fried egg*
- *Revuelto de boletus con pasas*..... 15,00 €  
*Scrambled eggs with boletus and raisins*
- *Arroz cremoso de boletus, queso, piñones y helado de boletus*..... 18,00 €  
*Creamy rice with boletus mushroom, pine nuts, cheese and ice cream of boletus*


Ración de pan....1,80 € / Ración de pan celiaco....1,80 € / Piece of Bread :1,80 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED


## ENSALADAS / SALADS


- *Ensalada de pimientos asados a la parrilla con ventresca de bonito y anchoas*  ..... 16,00 €  
*Roasted peppers, tuna & anchovies salad*
- *Ensalada templada de vieiras y gambón con guacamole, mango y salteado de láminas de jamón ibérico*   ..... 19,00 €  
*Temperate salad of shrimps and scallops, with guacamole sauce, tropical fruits and pieces of iberian jam*
- *Ensalada normal (lechuga, cebolla, tomate y aceitunas)*  
*Normal salad (lettuce, tomato, onion and olives)*  
1 persona..... 3,50 €  
2 personas..... 5,50 €  
3 personas..... 8,50 €
- *Ensalada mixta (Lechuga, tomate, huevo, bonito, espárrago y aceitunas)*    
*Mixed salad, tomato, egg, tuna, asparagus and olives*  
1 persona..... 5,50 €  
2 personas..... 7,50 €  
3 personas..... 9,50 €





Ración de pan....1,80 € / Ración de pan celiaco....1,80 €/ Piece of Bread :1,80 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

## PESCADOS / FISHES

- *Cogote de merluza al horno encebollado con panadera*  .....19,00€  
*Baked haked back of the neck with onion with sliced potatoes*

- *Lomo de bacalao a la plancha con pisto y panadera*  ..... 23,00 €  
*Grilled loin of cod with ratatouille and sliced potatoes*

- *Lomo de merluza encebollado o a la plancha con panadera*  ..... 20,00 €  
*Grilled or covered with onion hake loin with sliced potatoes*






- *Merluza rellena al estilo “El Lagar” con salmón y queso*     ..... 19,00 €  
*con salsa de champiñón y gambas*

*Stuffed home made hake “El Lagar” style with salmon and cheese with mushrooms and shrimps sauce*

- *Rodaballo a la plancha con panadera*  .....23,00€  
*Turbot grilled with sliced potatoes*

Ración de pan....1,80 € / Ración de pan celiaco....1,80 €/ Piece of Bread :1,80 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED



## CARNES / MEAT

- *Brocheta de riñones de lechazo a la parrilla..... 18,00 €*  
*Grilled suckling Lamb kidneys skewer*
- *Carne roja de res fileteada (Hecha por Ud. a la parrilla)..... 21,00 €*  
*Filleted ox meat (Grilled by yourself)*
- *Chuletillas de lechazo a la brasa ..... 24,00 €*  
*Barbacued suckling lamb cutlets*
- *Chuletón de res a la brasa al peso con patatas fritas..... 58,00 € / KG*  
*Barbacued ox chop by weight with fried potatoes*
- *Entrecôte de ternera gallega IGP premium with sliced potatoes..... 20,00 €*  
*Rump steak from the región with sliced potatoes*
- *Cilindros de rabo de toro con salsa reducida de vino y setas..... 22,00 €*  
*Bull's tail cylinders with wine sauce & mushrooms*    
- *Pluma ibérica sobre panadera y salsa con compota de manzana reineta...19,00 €*  
*Iberian sirloin on top of sliced potatoes and compoted reineta apple sauce*
- *Solomillo al foie mi-cuit con salsa de naranja con panadera.  ..... 29,00 €*  
*Beef sirloin steak with foie mi-cuit & orange sauce and sliced potatoes*
- *Solomillo de ternera a la brasa con patata panadera ..... 26,00 €*  
*Barbecued beef sirloin steak with sliced potatoes*



Ración de pan....1,80 € / Ración de pan celiaco....1,80 € / Piece of Bread :1,80 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

# LECHAZO ASADO

## *Indicación Geográfica Protegida*

- *Cuarto de lechazo asado (2 personas)* .....  ..... 61,00 €  
*Roasted suckling Lamb (1 quarter/ 2 Portions)*
- *Ración de lechazo de asado (1 persona)* .....  ..... 32,00 €  
*Roasted suckling lamb (1 portion)*

## **Acompañamientos**

- *Ensalada verde (Lechuga, cebolla) - Green Salad (lettuce and onions)*  
*1 persona* ..... 3,00 €  
*2 personas* ..... 5,00 €  
*3 personas* ..... 8,00 €
- *Patatas fritas  o panadera - Fried potatoes or baked sliced potatoes* ..... 3,50 €  
*½ Patatas fritas  o panadera* ..... 2,00 €

*Las ensaladas están aliñadas con AOVE y vinagre de vino- \*Salad dressing: extra virgin olive oil & fresh wine vinegar*

Ración de pan....1,80 € / Ración de pan celiaco....1,80 €/ Piece of Bread :1,80 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED