








MENÚ CASTELLANO / CASTILIAN MENU

   *Sopa Castellana ó Pastel de merluza*   

Castilian Soup or 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..... 55,00 €/persona

Con vino El Lagar de Isilla Gestación: 57,50 €/persona

Con vino El Lagar de Isilla Crianza: 59,50 €/persona

Con El Lagar de Isilla vino de pueblo: 67,00 €/persona

Ración de pan....1,90 € / Ración de pan celiaco....1,90 €/ Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

PARA PICAR / STARTERS

- *Sopa castellana*   5,50 €
Castilian soup
- *Pulpo a la brasa sobre puré con ali-oli*.....   25,00 €
Barbacued octopus with cream of potatoes and ali-oli
- *Zamburiñas a la plancha (10 unidades)* ..  24,00 €
Grilled little scallops
- *Gambas a la plancha (roja alistada) (12 unidades)* ..  25,00 €
Grilled red alistada prawns
- *Calamares a la andaluza*.....   17,00 €
Deep fried calamari rings
- *Chipirones a la plancha con cebolla*.....  16,00 €
Grilled baby squid
- *Duela de combinados de ibéricos - Jamón, lomo, chorizo y queso*.....   24,00 €
Iberian cold meat platter
- *Lomo ibérico de Guijuelo*.....  22,00 €
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)*..  26,00 €
Cure beef of Wagyu
- *Cecina de León con virutas de foie y aceite en rama*.....  20,00 €
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*.....  16,50 €
Cured cheese from La Mancha Berrocal

Ración de pan....1,90 € / Ración de pan celiaco....1,90 € / Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

PARA PICAR / STARTERS

- *Tabla de quesos 4 tipos y dos bolas de helado de queso...* 25,00 €
Cheese board: 4 kind of cheese and two of ice cream
- *Chorizo a la brasa* 12,00 €
Barbacued chorizo (Spanish red sausage)
½ Chorizo brasa: 7,00 € / Pincho chorizo: 1,70 €
- *Morcilla de Aranda (8 unidades)* 12,00 €
Aranda's black pudding
Pincho morcilla: 1,70 €
- *Mollejas de lechazo a la plancha* 21,00 €
Grilled suckling Lamb gizzards
- *Croquetas de jamón ibérico (12 unds)* 13,00 €
Homemade iberian ham croquettes
- *Huevos felices con picadillo de lechazo y papas fritas* 19,00 €
Spicy minced suckling Lamb with fried eggs and chips
- *Bombón roché de morcilla de Aranda con pimientos sobre cuna de patatas paja (unidad)* 4,30 €
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* 19,00 €
Grilled boletus mushroom with maldon salt, foie and fried egg
- Arroz cremoso de boletus, queso, piñones y helado de boletus* 20,00 €
Creamy rice with boletus mushroom, pine nuts, cheese and ice cream of boletus

Ración de pan....1,90 € / Ración de pan celiaco....1,90 € / Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED










ENSALADAS / SALADS

- *Ensalada de pimientos asados a la parrilla con ventresca de bonito y anchoas*  17,00 €
Roasted peppers, tuna & anchovies salad
- *Ensalada templada de vieiras y gambón con guacamole, mango y salteado de láminas de jamón ibérico*   20,00 €
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 €

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






Ración de pan....1,90 € / Ración de pan celiaco....1,90 € / Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

PESCADOS / FISHES

- *Cogote de merluza al horno encebollado con panadera* .......21,00€
Baked haked back of the neck with onion with sliced potatoes
- *Lomo de bacalao a la plancha con pinto de verduras y panadera* .... 25,00 €
Grilled loin of cod with ratatouille and sliced potatoes
- *Lomo de merluza encebollado o a la plancha con panadera* ....... 22,00 €
Grilled or covered with onion hake loin with sliced potatoes
- *Merluza rellena al estilo “El Lagar” con salmón y queso*      21,00 €
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* .......25,00€
Turbot grilled with sliced potatoes

Ración de pan....1,90 € / Ración de pan celiaco....1,90 €/ Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

CARNES / MEAT

- *Brochetas de riñones de lechazo a la parrilla..... 19,00 €*
Grilled suckling Lamb kidneys skewe
- *Carne roja de res fileteada (Hecha por Ud. a la parrilla)..... 24,00 €*
Filleted ox meat (Grilled by yourself)
- *Chuletillas de lechazo a la brasa 25,00 €*
Barbacued suckling lamb cutlets
- *Chuletón de res a la brasa al peso con patatas fritas (indicar punto carne)62,00 € / KG*
Barbacued ox chop by weight with fried potatoes
- *Entrecôte de ternera gallega IGP premium con patatas panadera 22,00 €*
Rump steak from the region 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...21,00 €*
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....1,90 € / Ración de pan celiaco....1,90 €/ Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

LECHAZO ASADO

Indicación Geográfica Protegida

- *Cuarto de lechazo asado IGP (2 personas)* 65,00 €
Roasted suckling Lamb IGP (1 quarter/ 2 Portions)
- *Ración de lechazo de asado (1 persona)* 33,00 €
Roasted suckling lamb (1 portion)

Acompañamientos

- *Ensalada verde (Lechuga, cebolla) - Green Salad (lettuce and onions)*
1 persona 3,20 €
2 personas 5,00 €
3 personas 7,50 €
- *Patatas fritas o panadera - Fried potatoes or baked sliced potatoes* 4,00 €
½ Patatas fritas o panadera 2,50 €

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

Ración de pan....1,90 € / Ración de pan celiaco....1,90 €/ Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED