

# *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..... 49,50 €/persona*




















*Con vino El Lagar de Isilla Gestación: 51,50 €/persona*

*Con vino El Lagar de Isilla Crianza: 52,50 €/persona*

*Con vino El Lagar de Isilla Reserva: 56,50 €/persona*

*Ración de pan....1,60 € / Ración de pan celiaco....1,60 €/ Piece of Bread :1,60 €  
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)* ..  ..... 20,00 €  
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)
- *Cecina 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
- *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




Ración de pan....1,60 € / Ración de pan celiaco....1,60 €/ Piece of Bread :1,60 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

## PARA PICAR / STARTERS

- *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* ..... 17,00 €  
*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*..... 14,00 €  
*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....1,60 € / Ración de pan celiaco....1,60 € / Piece of Bread :1,60 €  
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 2pers (Lechuga, tomate, huevo, bonito, espárrago y aceitunas)*  
  - 1 persona..... 5,00 €
  - 2 personas..... 7,00 €
  - 3 personas..... 9,00 €


Ración de pan....1,60 € / Ración de pan celiaco....1,60 € / Piece of Bread :1,60 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

## PESCADOS / FISHES

- *Cogote de merluza al horno encebollado*  .....19,00€  
*Baked haked back of the neck with onion*
- *Lomo de bacalao a la plancha con pisto y panadera*  ..... 23,00 €  
*Grilled loin of cod with ratatouille and slide potatoes*
- *Lomo de merluza encebollado o a la plancha*  ..... 20,00 €  
*Grilled or covered with onion hake loin*
- *Merluza rellena al estilo “El Lagar” con salmón y queso*      ..... 19,00 €  
*Stuffed home made hake “El Lagar” style with salmon and cheese*
- *Rodaballo a la plancha*  .....22,00€  
*Turbot grilled*

Ración de pan....1,60 € / Ración de pan celiaco....1,60 €/ Piece of Bread :1,60 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED



# CARNES / MEAT

- *Brocheta de riñones de lechazo a la parrilla..... 18,00 €*  
*Grilled suckling Lamb kidneys skewe*
- *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 ..... 23,00 €*  
*Barbacued suckling lamb cutlets*
- *Chuletón de res a la brasa al peso..... 58,00 € / KG*  
*Barbacued ox chop by weight*
- *Entrecôte de ternera gallega IGP premium..... 20,00 €*  
*Rump steak from the region*
- *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 compota de manzana reineta..... 19,00 €*  
*Iberian sirloin on top of sliced potatoes and compoted reineta apple*
- *Solomillo al foie mi-cuit con salsa de naranja.  ..... 29,00 €*  
*Beef sirloin steak with foie mi-cuit & orange sauce*
- *Solomillo de ternera a la brasa ..... 26,00 €*  
*Barbecued beef sirloin steak*



Ración de pan....1,60 € / Ración de pan celiaco....1,60 € / Piece of Bread :1,60 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

# LECHAZO ASADO

## *Indicación Geográfica Protegida*

- *Cuarto de lechazo asado (2 personas)* .....  ..... 58,00 €  
*Roasted suckling Lamb (1 quarter/ 2 Portions)*
- *Ración de lechazo de asado (1 persona)* .....  ..... 29,50 €  
*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....1,60 € / Ración de pan celiaco....1,60 €/ Piece of Bread :1,60 €  
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED