

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 El Lagar de Isilla vino de pueblo: 60,50 €/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)
- *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....1,60 € / Ración de pan celiaco....1,60 € / Piece of Bread :1,60 €
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* 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 región
- *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