



# El Lagar de Isilla

## MENÚS

PARA CONSULTAS POR WHAT'S : 669428035

TELÉFONO DE CONTACTO : 947 51 06 83

[restaurante@lagarisilla.es](mailto:restaurante@lagarisilla.es)

PERSONAS CONTACTO : BEATRIZ , ELI

\* TODO EL GRUPO DEBERÁ ELEGIR EL MISMO MENÚ (EXCEPTO NIÑOS)

\* PRECIO DEL MENÚ SUJETO A VARIACIONES DE PRODUCTOS SEGÚN MERCADO; SE APLICARÁ EL PRECIO DEL MENÚ DE LA FECHA DE RESERVA

\* SE PRECISA SABER MENÚ UNA SEMANA ANTES DE LA RESERVA

\* SE ABONARÁ EL IMPORTE INTEGRO DEL MENÚ SOBRE EL NUMERO DE PERSONAS QUE SE HA RESERVADO Y NO SE HAYA COMUNICADO

LA BAJA CON UNA ANTELACION DE 24 HORAS

\* LAS BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ SE COBRARÁN

\* SE RUEGA PUNTUALIDAD EN LA HORA ASIGNADA ,  
LA ESTANCIA MÁXIMA DE 3 HORAS A NO SER QUE SE AVISE

IVA INCLUIDO - -24-3-2026

# PLAZA DEL TRIGO

- Para Picar al Centro cada 4 Pers

- Cecina de León con virutas de foie y AOVE

- Ensalada Templada de Vieiras y gambón con guacamole

- Calamares Frescos Fritos

- Pulpo a la brasa sobre pure de patata con ali oli

-

½ Lomo de Bacalao Souffle

-

½ Pluma Ibérica con Compota de Manzana

-

Surtido de Postres Caseros al Centro

Café y chupito de licor

1/2 bot 122 días El Lagar de Isilla

Agua mineral y Pan Castellano

**TOTAL 56,00 € POR PERSONA**

# MENÚ ISILLA

*Bandeja de ibéricos*

*Boletus a la plancha con huevo frito*

*y lascas de foie mi-cuit*

*Mollejas de lechazo a la plancha*

*½ Merluza rellena estilo Lagar*

*½ Solomillo de ternera a la plancha*

*Tarta de hojaldre con crema y nata*

*y bola de helado*

*Café y chupito de licor*

*1/2 bot 122 días El Lagar de Isilla*

*Agua mineral y Pan Castellano*

**TOTAL 55,00 € POR PERSONA**

# MENÚ VENDIMIA

2 Zamburiñas al horno

Boletus a la plancha con huevo frito y lascas de foie

Bombón Roché de morcilla de Aranda

Mollejas de Lechazo a la plancha

½ Lomo de bacalao al horno con pisto

½ Cilindro de rabo de toro con salsa reducida y seta

Pimiento Lagar de Isilla , Taco de hojaldre con crema y  
nata y bola de helado

Café y chupito de licor

1/2 bot 122 días EL Lagar de Isilla

Agua mineral y Pan Castellano

**TOTAL 56,00 € POR PERSONA**

# MENÚ      RIBERA

*Ensalada de pimientos asados  
con ventresca de bonito y anchoas*

*Boletus plancha con huevo frito  
y lascas de foie mi - cuit*

*Mollejas de lechazo a la plancha*

*Lechazo asado en horno de leña  
( 1/4 cada 2 personas)*

*Ensalada verde*

*Tarta de Hojaldre con crema y nata*

*Café y chupito de licor*

*1/2 bot 122 días El Lagar de Isilla*

*Agua mineral y Pan Castellano*

**TOTAL 62,00 € POR PERSONA**

# MENÚ      DUERO

*Bandeja de Ibéricos*

*Revuelto de morcilla con pimientos*

*Mollejas de lechazo a la plancha*

*Lechazo asado en horno de leña*

*( 1/4 cada 3 personas)*

*Ensalada verde*

*Tarta de hojaldre con pimiento relleno*

*Café y chupito de licor*

*1/2 bot 122 días El Lagar de Isilla*

*Agua mineral y Pan Castellano*

**TOTAL 56,00 € POR PERSONA**

*\*Si no cuadra el lechazo a 3 pers se cobraría suplemento correspondiente :8 € por persona*

# MENÚ CASTELLANO

*Sopa Castellana o Pastel*

*Pincho de Chorizo y Pincho de Morcilla*

*Ensalada de Pimientos Asados*

*con Anchoas y Bonito*

*Lechazo Asado en Horno de Leña*

*( 1/4 cada 2 personas)*

*Ensalada Verde*

*Tarta de Hojaldre con Crema y Nata*

---

*Café y chupito de licor*

*1/2 bot 122 días EL Lagar de Isilla*

*Agua mineral y Pan Castellano*

**TOTAL ..... 55,00 €**

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

**SE PRECISA DECIR AL REALIZAR LA RESERVA SI SERÁ  
SOPA CASTELLANA O PASTEL PARA TODA LA RESERVA**

# PUERTA NUEVA

*Cecina de León con virutas de foie y AOVE*

*Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada*

*Pulpo a la brasa sobre puré de patata con ali oli*

*- Ensalada Templada de Vieiras y gambón con guacamole*

*Chuletillas de lechazo a la brasa ( 5 unds )*

*Tarta de Hojaldre con Crema y Nata y bola de helado*

*Café y chupito de licor*

*1/2 bot 122 días El Lagar de Isilla*

*Agua mineral y Pan Castellano*

**TOTAL ..... 51,00 €**

**MENÚ MAXIMO PARA 15 PERSONAS**

# EMPEDRADA

*Por persona*

*Bombón roche de morcilla de Aranda con pimientos y  
cobertura de almendras*

*Cacito de arroz cremoso con boletus, queso y piñones*

*Al centro*

*Calamares frescos fritos*

*Ensalada templada de vieiras y gambón con guacamole,  
mango y láminas de jamón ibérico*

*Pulpo a la brasa sobre puré de patata con ali oli*

*4 Chuletillas de lechazo a la brasa*

*Taco de hojaldre con crema y nata, pimiento relleno y bola de helado*

*Café y chupito de licor*

*1/2 bot 122 días El Lagar de Isilla*

*Agua mineral y Pan Castellano*

**TOTAL ..... 54,00 €**

**MENÚ MAXIMO PARA 15 PERSONAS**