Asador - Restaurante El Lagar de Isilla



LEYENDA: / **KEY:**

Altramuz / Lupin
Apio / Celery
Cacahuete / Peanuts
Cereales / Cereals
Crustaceos / Crustaceans
Frutos secos / Nuts
Huevos / Eggs
Lacteos / Milk
Molusco / Molluscs
Mostaza / Mustard
Pescado / Fish
Sésamo / Sesame
Soja / Soya
Sulfito / Sulphites

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

LECHAZO DE ARANDA (Castilla y León)

Desde tiempos remotos, en las comarcas de los alrededores de Aranda, se vienen criando ovejas que se han adaptado perfectamente a las condiciones de clima y explotación, y éstas han derivado en tres razas autóctonas: churra, ojalada y castellana. Estas ovejas se alimentan de pastos, monte bajo y tomillos.

Los lechazos que utilizamos en nuestro asador son las crías de las ovejas, principalmente de raza churra, que sólo han tomado leche materna, por lo tanto, no han pastado en el transcurso de los 21 días antes de su sacrificio.

La carne de lechazo es de color blanco nacarado ó rosa pálido, con una grasa externa de color céreo. Es muy tierna, fina y jugosa, de sabor suave sin olor a sebo o lana. El peso en canal que utilizamos en el asador ***El Lagar de Isilla*** *es de alrededor de 5 a 5,5 Kg.*

Existe un Consejo Regulador con las indicaciones IGP (Indicación Geográfica Protegida del Lechazo), que abarca la región Castellano Leonesa, con unas normas de calidad que garantizan este producto.

La receta es muy sencilla:

Se prepara el horno a 180º. Se añade sal a la carne y se pone en un cuenco de barro. Se le echa agua con unas gotas de limón y se introduce en el horno aproximadamente de 1:30 a 1:45 horas, primero con las costillas hacia arriba y luego se le da la vuelta hasta terminarlo. El método es tradicional, así como el horno de ladrillo o barro; la leña es de encina y tiene que estar secándose al aire libre durante un año.

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..... 56,00 €/persona

Con vino El Lagar de Isilla Gestación: 58,50 €/persona

Con vino El Lagar de Isilla Crianza: 60,50 €/persona

Con El Lagar de Isilla vino de pueblo: 68,00 €/persona

Ración de pan….1,90 € / Ración de pan celiaco….2,50 €/ Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

PARA PICAR / STARTERS

- *Sopa castellana* ..... 5,50 €
  Castillian 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
- *Lomo extra de sardina ahumado con guacamole* ..... 5,00 €
  Smoked sardine loin with guacamole
- *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, salchichón y queso* .... 25,00 €
  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….2,50 €/ 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)

- *Oreja rellena de bacon y queso ..... 15,00 €*

  Pork ear stuffed of bacon and cheese

Ración de pan….1,90 € / Ración de pan celiaco….2,50 €/ Piece of Bread :1,90 €

I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

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

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, tomate, 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, tomate, 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….2,50 €/ 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 pisto de verduras y panadera ..*.. *26,00 €*

  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.*..... *22,00 €*

  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 ..*.....*26,00€*

  Turbot grilled with sliced potatoes

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)*..... *25,00 €*

  Filleted ox meat (Grilled by yourself)

- *Chuletillas de lechazo a la brasa* ..... *26,00 €*

  Barbacued suckling lamb cutlets

- *Chuletón de res a la brasa al peso con patatas fritas (indicar punto carne) 64,00 € / KG*

  Barbacued ox chop by weight with fried potatoes

- *Entrecôte de ternera gallega IGP premium con patatas panadera* ..... *23,00 €*

  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

Ración de pan….1,90 € / Ración de pan celiaco….2,50 €/ Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED

- *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… ..... 30,00 €*

  Beef sirloin steak with foie mi-cuit & orange sauce and sliced potatoes
- *Solomillo de ternera a la brasa con patata panadera ..... 27,00 €*

  Barbecued beef sirloin steak with sliced potatoes

LECHAZO ASADO

Indicación Geográfica Protegida

- *Cuarto de lechazo asado IGP (2 personas)..... 68,00 €*

  Roasted suckling Lamb IGP (1 quarter/ 2 Portions)
- *Ración de lechazo de asado (1 persona)..... 34,00 €*

  Roasted suckling lamb (1 portion)

Acompañamientos

- *Ensalada verde (Lechuga, cebolla) - Green Salad (lettuce and onions)* *Las ensaladas están aliñadas con AOVE y vinagre de vino- * Salad dressing: extra virgin olive oil & fresh wine vinegar*

  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 €

Ración de pan….1,90 € / Ración de pan celiaco….2,50 €/ Piece of Bread :1,90 €
I.V.A. INCLUIDO / TAX INCLUDED