



LA CASONA DE LA VID

RESTAURANTE
LA CASONA
DE LA VID

CONSULTE NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS



947 530 434
www.lagarisilla.es

MENÚ DEGUSTACIÓN

Croqueta líquida de jamón

Lomo de sardinas extra ahumadas con tomate concassé

Rollito de la Ribera

-

Carpaccio de ternera con piñones, aceite de trufa y helado de queso

-

Arroz negro con cangrejo "softshell craft" en tempura

-

Lingote de foie con pan de especias

-

Bacalao al Pil Pil con emulsión de ajo negro

-

Sorbete de mosto con espuma de menta

-

Carrillera de cerdo ibérico lacada y puré de boniato

Degustación dulce

-

Agua Mineral y Pan

Café y Chupito de Licor

EL VINO NO ESTÁ INCLUIDO

Le aconsejamos consulte nuestra Carta de Vinos

TOTAL 58,00 € POR PERSONA

(IVA INCLUIDO)

EL MENÚ SOLO SE SERVIRÁ POR MESAS COMPLETAS Y CON RESERVA PREVIA

SIEMPRE ANTES DE LAS 15:00H (comidas) O LAS 22:30H (cenas)

MENÚ DEGUSTACIÓN

CON MARIDAJE

Croqueta líquida de jamón
Lomo de sardinas extra ahumadas con tomate concassé
Rollito de la Ribera
EL LAGAR DE ISILLA ALBILLO MAYOR

Carpaccio de ternera con piñones, trufa y helado de queso
EL LAGAR DE ISILLA CLARETE

Arroz negro con cangrejo "softshell craft" en tempura
EL LAGAR DE ISILLA GESTACIÓN

Lingote de foie con pan de especias
EL LAGAR DE ISILLA CRIANZA

Bacalao con velouté de guisantes y berberechos
LA CASONA DE LA VID 4V

Sorbete de mosto con espuma de menta
Carrillera de cerdo ibérico lacada y puré de boniato
EL LAGAR DE ISILLA RESERVA

Degustación dulce
LA CASONA DE LA VID MOSCATO

Agua Mineral y Pan
Café y Chupito de Licor

TOTAL 72,00 € POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

**EL MENÚ SOLO SE SERVIRÁ POR MESAS COMPLETAS Y
SIEMPRE ANTES DE LAS 15:00H (comidas) O LAS 22:30H (cenas)**

MENÚ CASTELLANO

Sopa Castellana ó Pastel de la Huerta

Pincho de Chorizo

Pincho de Morcilla

Ensalada de Pimientos Asados

con Anchoas y Bonito

-

Lechazo Asado en Horno de Leña

Ensalada Verde

-

Tarta de Hojaldre con Crema y Nata

Agua y Pan Castellano

Café y Chupito de Licor

El Lagar de Isilla Roble 122 días Ribera del Duero

TOTAL 49,50 € POR PERSONA

El Lagar de Isilla Crianza Ribera del Duero

TOTAL 53,00 € POR PERSONA

(IVA INCLUIDO)



LA CASONA DE LA VID

Ensaladas

	Ración	Media Ración
• <i>Ensalada de pimientos asados a la parrilla con ventresca de bonito y anchoas.....</i>	15,00 €	8,50€
• <i>Ensalada de tomate concassé y bacalao imperial.....</i>	19,00 €	
• <i>Textura de quesos en ensalada crujiente de frutos secos y vinagreta de frutos rojos y negros con hilado de chocolate a la pimienta.....</i>	18,00 €	
• <i>Ensalada normal.....</i>	5,00 €	
• <i>Ensalada mixta.....</i>	7,00 €	

*Ración de pan y 1,60€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

Para Picar

Del Mar

Ración

- *Gambas a la plancha (12 unidades)..... 25,00 €*
- *Calamares frescos a la romana 16,00 €*
- *Zamburiñas al horno (10 unidades) 20,00 €*
- *Lomo de sardinas extra ahumadas con tomate concassé.....18,00 €*

De la Tierra

Ración

- *Jamón ibérico de Guijuelo al Corte (100gr)25,00 €*
- *Lomo ibérico de Guijuelo.....19,00 €*
- *Queso de oveja curado de la Bureba.....14,00 €*
- *Selección de ibéricos y quesos.....22,00 €*
- *Cecina con caviar de aceite de oliva.....17,00 €*
- *Carpaccio de solomillo con lascas de parmesano, rúcula y
y helado de tomillo.....18,00 €*

*Ración de pan 1,60€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

De la Tierra

	Ración	Media Ración
• <i>Sopa castellana</i>	5,50 €	
• <i>Chorizo a la brasa</i>	11,00 €	6,50 €
• <i>Morcilla de Aranda</i>	11,00 €	6,50 €
• <i>Revuelto de morcilla de Aranda con pimientos y piñones</i>	14,00 €	
• <i>Huevos rotos con boletus y patata panadera</i>	15,00 €	
• <i>Bombón roche de morcilla de Aranda con pimientos y almendra sobre cuna de patatas paja (unidad)</i>	3,50 €	
• <i>Rollito la ribera (Rollito de primavera relleno de queso mermelada de vino y uva tempranillo, sobre espuma de queso azul)</i>	3,50€	
• <i>Boletus a la plancha con virutas de Cecina y llena de huevo empanado</i>	17,00 €	
• <i>Arroz Cremoso con boletus y helado de tomillo</i>	18,00 €	
• <i>Croquetas líquidas de jamón ibérico (12 unidades)</i>	13,00 €	7,50 €
• <i>Croquetas líquidas de boletus (12 unidades)</i>	13,00 €	7,50 €
• <i>Mollejas de lechal a la plancha</i>	17,00 €	
• <i>Parrillada de verduras con salsa romesco</i>	15,00 €	9,00 €
• <i>Lingote de Foie con pan de especias</i>	18,00 €	10,00 €

*Ración de pan 1,60€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

Pescados

- *Lomo de Bacalao al Pilpil con Emulsión de Ajo Negro 25,00 €*
- *Lomo de merluza a la plancha con sinfonía de verduras y emulsión de pimiento rojo asado 20,00 €*
- *Cocochas de bacalao al pil-pil 23,00 €*
- *Merluza a la romana a baja cocción con puré de limón 20,00 €*
- *Rodaballo a la gallega 22,00 €*
- *Cogote de merluza encebollado sobre cuna de patatas panadera (para 2 personas) 30,00 €*

*Ración de pan y servicio 1,60€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

Carnes

- *Canelón de rabo de toro al Oporto con crema de apio nabo 21,00 €*
- *Chuletón de Res a la brasa para dos personas..... 54,00 €/Kg
(Al peso)*
- *Carne roja fileteada 21,00 €
(Hecha por Ud a la parrilla)*
- *Costillar ibérico glaseado con parmentier de patata 21,00 €*
- *Solomillo Wellington con foie..... 28,00 €*
- *Solomillo de ternera 25,00 €*
- *Chuletillas de lechazo a la brasa 21,00 €*
- *Cochinillo confitado con puré de cítricos y timbal de patata
con compota de manzana 24,00€*
- *Carrillera de cerdo ibérico lacada con pure de boniato 21,00€*

Lechazo Asado I.G.P.

- *Cuarto de lechazo asado (2 raciones) 58,00 €*
- *Ración de lechazo asada (1 ración) 29,50 €*

*Ración de pan y servicio 1,60€
10% de I.VA incluido*



LA CASONA DE LA VID

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 **La Casona de la Vid** es 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 180°. 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.



LA CASONA DE LA VID

Carta infantil

Menú infantil

3 Chuletillas de lechazo

Patatas fritas

2 Croquetas de jamón

1 Chorizo frito

-

Bola de helado de vainilla y de chocolate

-

Refresco ó Agua

P.V.P 25,00€

Platos combinados

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

P.V.P 8,50€

Lomo de cerdo a la plancha con patatas fritas

3 filetes

P.V.P 8,50€

-

2 filetes

P.V.P 6,50€

** Los precios de los menús están sujetos a cambios debido al mercado*