















LA CASONA DE LA VID

Ensaladas

Salads

	Ración Ration	Media Ración Half Portion
• <i>Ensalada de pimientos asados a la parrilla</i> Roasted papper <i>con ventresca de bonito y anchoas.....</i> tuna and anchovies salad  	17,00 €	9,00€
• <i>Ensalada de tomate concassé y bacalao imperial.....</i> Concassé tomato and imperial cod salad   	20,00 €	
• <i>Textura de quesos en ensalada crujiente de frutos secos y</i> Cheese texture in crunchy nut and fruit salad <i>vinagreta de frutos rojos y negros con hilado de chocolate</i> vinagrette of red and black fruits with chocolate spun <i>a la pimienta.....</i> to pepper   	20,00 €	
• <i>Ensalada normal.....</i> Normal salad 	6,00 €	
• <i>Ensalada mixta.....</i> Mixed salad   	9,00 €	

Ración de pan y 1,90€

Serving of bread and €1.90

10% de I.VA incluido

10% VAT included



LA CASONA DE LA VID





Para Picar

Appetizers

Del Mar

From the Sea

Ración
Ration

- Gambas a la plancha (12 unidades) 25,00 €
Grilled fresh prawns (12 in a portion) 
- Calamares frescos a la romana 17,00 €
Deep fried calamari rings  
- Zamburiñas al horno (10 unidades) 24,00 €
Grilled little scallops (10 in a portion) 
- Lomo de sardinas extra ahumadas con tomate concassé 19,00 €
Loins of Extra smoked sardine with concassé tomato 

De la Tierra

From the Land

Ración
Ration

- Jamón ibérico de Guijuelo al Corte (100gr) 25,00 €
Guijuelo's iberian ham 
- Lomo ibérico de Guijuelo 22,00 €
Guijuelo's Iberian loin 
- Queso de oveja curado de la Bureba 15,00 €
Cured cheese from La Bureba 
- Selección de ibéricos y quesos 24,00 €
Iberian cold meat platter and cheese 
- Cecina con caviar de aceite de oliva 20,00 €
Cure beef of oil extra virgin
- Carpaccio de solomillo con lascas de parmesano, rúcula y helado de tomillo 20,00 €
Sirloin carpaccio with parmesan flakes, arugula and thyme ice cream   

Ración de pan y 1,90€

Serving of bread and €1.90

10% de I.VA incluido




























10% VAT included



LA CASONA DE LA VID

De la Tierra

From the Land

	Ración <i>Ration</i>	Media Ración <i>Half Portion</i>
• Sopa castellana..... Castillian Soup   	5,50 €	
• Chorizo a la brasa..... Barbacued chorizo (Spanish red sausage)	12,00 €	7,00 €
• Morcilla de Aranda..... Aranda's black pudding	12,00 €	7,00 €
• Revuelto de morcilla de Aranda con pimientos y piñones.   Scrambled eggs with black pudding, roasted red peppers and pine nuts	14,00 €	
• Huevos rotos con boletus y patata panadera..... Fried eggs with boletus wild mushrooms 	16,00 €	
• Bombón roche de morcilla de Aranda con pimientos y almendra Black pudding with red peppers and almonds bombon sobre cuna de patatas paja (unidad)..... on pommes juliennes (1 portion)   	4,30 €	
• Rollito la ribera (Rollito de primavera relleno de queso Roll of Ribera (Filled with cheese, wine jam and tempranillo mermelada de vino y uva tempranillo, sobre espuma de queso azul) grape with a blue cheese foam)     	4,30 €	
• Boletus a la plancha con virutas de foie y yema de huevo empanado..... Grilled Boletus mushroom with Maldon salt foie ad fried egg	19,00 €	
• Arroz Cremoso con boletus, helado de tomillo y queso parmesano..... Creamy rice with boletus mushrooms and thyme ice cream  	19,00 €	
• Croquetas líquidas de jamón ibérico (12 unidades)..... Homemade Iberian ham (12 units)   	13,00 €	7,50 €
• Croquetas líquidas de boletus (12 unidades)... Homemade Boletus mushrooms (12 units)   	13,00 €	7,50 €
• Mollejas de lechal a la plancha..... Grilled suckling lamb gizzards	21,00 €	
• Parrillada de verduras con salsa romesco..... Grilled vegetable platter with Romesco sauce 	17,00 €	10,00 €
• Lingote de Foie con pan de especias..... Foie ingot with spices bread    	18,00 €	10,00 €

Ración de pan y 1,90€

Serving of bread and €1.90

10% de I.VA incluido













10% VAT included



LA CASONA DE LA VID

Pescados

Fish Dishes

- *Lomo de Bacalao al Pilpil con Emulsión de Ajo Negro*..... 26,00 €
Pilpil Cod with Black Garlic Emulsion   
- *Lomo de merluza a la plancha con sinfonía de verduras y emulsión de pimiento rojo asado*..... 22,00 €
Grilled loin of hake with a symphony of vegetables and roasted red pepper sauce  
- *Cocochas de bacalao al pil-pil*..... 30,00 €
Cod Cocochas (cheeks) with a pil-pil sauce (a traditional Basque sauce)  
- *Merluza a la romana a baja cocción con puré de limón*..... 22,00 €
Slow baked battered hake with lemon puree   
- *Rodaballo a la gallega*..... 25,00 €
Turbot cooked in Galician style (with paprika and potatoes) 
- *Cogote de merluza encebollado sobre cuna de patatas panadera (para 2 personas)*. 37,00 €
Baked hakes back of the neck with onion with sliced potatoes (for 2 people) 

Ración de pan y 1,90€

Serving of bread and €1.90

10% de I.VA incluido












10% VAT included



LA CASONA DE LA VID

Carnes

Meat Dishes

- Canelón de rabo de toro al Oporto con crema de apio nabo.      22,00 €
Oxtail Cannelloni with a Port sauce and celery and turnip mouse
- Chuletón de Res a la brasa para dos personas con patatas fritas (Al peso) 62,00 €/Kg
T-bone Steak for two people with french fries (By weight)
- Carne roja fileteada con patatas fritas (Hecha por Ud a la parrilla) 24,00 €
Filleted ox meat with french fries (Grilled by yourself)
- Costillar ibérico glaseado con parmentier de patata 22,00 €
Iberian Glazed Ribs with potatoes parmentier 
- Solomillo Wellington con foie 29,00 €
Beef Sirloin steak Wellington with foie   
- Solomillo de ternera 26,00 €
Barbacued Sirloin steak
- Chuletillas de lechazo a la brasa 25,00 €
Barbacued suckling lamb cutlets
- Cochinillo confitado con puré de cítricos y timbal de patata
Suckling Pork confited with citrus and mashed potato timbale
con compota de manzana 26,00 €
with apple compote
- Carrillera de cerdo ibérico lacada con pure de boniato 22,00 €
Iberian' pork cheeks with mashed sweet potatoes  

Ración de pan y 1,90€

Serving of bread and €1.90

10% de I.VA incluido

10% VAT included



LA CASONA DE LA VID

Lechazo Asado I.G.P.

Roast Baby Lamb I. G. P.

(Quality guaranteed)

- *Cuarto de lechazo asado (2 raciones) 65,00 €*
Roasted suckling lamb (1 quarter /2 portions)
- *Ración de lechazo asada (1 ración) 33,00 €*
Roasted Suckling Lamb (1 portion)

Ración de pan y 1,90€

Serving of bread and €1.90

10% de I.VA incluido

10% VAT included



LA CASONA DE LA VID

Postres

Desserts

- Surtido de postres (mínimo 2 personas) 15,20 €
Variety of deserts (minimum 2 people)
- para 3 personas 22,50 €
for 3 people
- para 4 personas 29,40 €
for 4 people
- Sorbete de mosto el Lagar con espuma de yogurt agrio mentolado. 5,50 €
Grape juice sorbet from el Lagar winery with a sour mint yogurt mousse
- Sorbete de cítricos bañado en cava 5,50 €
Citrus fruit sorbet with cava (sparkling white wine)
- Sorbete de manzana con espuma de coco 5,50 €
Apple fruit sorbet with cava coconut foam
- Tarta de queso natural con frutos del bosque 7,80 €
Fruits of the forest cheesecake
- Tarta de queso horneada con compota de manzana y helado de vainilla 7,80 €
Baked cheesecake with apple compote and vanilla ice cream
- Pimientos rellenos "Lagar de Isilla" 8,20 €
"Lagar de Isilla" stuffed caramelized red peppers filled with cream cheese. The house speciality
- Tarta de hojaldre con crema y nata 7,50 €
Puff pastry tartlet with cream and confectioners custard.
- Tarta de la casa (bizcocho casero relleno de crema pastelera y mermelada
Home cake (home cake filled with custard and strawberry jam,
de fresa cubierta de nata y crocanti) 7,80 €
covered with cream and crunchy)
- Flan de huevo con nata o helado de vainilla 6,00 €
Flan with cream or ice cream
- Brownie con base tropical con espuma de helado de cookies y mango Thaiandes... 8,00 €
Brownie on a tropical base with apple and mango ice cream

Ración de pan y 1,90€









































Serving of bread and €1.90

10% de I.VA incluido

10% VAT included



LA CASONA DE LA VID

- *Trufas de chocolate negro..... 6,00 €*
Truffles   
- *Trufas, nata y nueces..... 7,80 €*
Truffles, cream, and walnuts   
- *Trufas sobre espuma de menta y bombas explosivas de chocolate..... 7,80 €*
Truffles on a mint foam base with explosives chocolate bombs   
- *Coulant de chocolate con nucleo de caramelo y helado de manzana..... 7,80 €*
Coulant of chocolate with caramel heart and apple ice cream    
- *Copa de nata y nueces caramelizadas con hilado de chocolate guanaja..... 7,80 €*
Cream and walnut cup caramelized with guanaja chocolate yarn  
- *Arroz con leche con costra caramelizada y helado de galleta maria..... 7,80 €*
Caramelized rice pudding and maria cookie ice cream    
- *Cuajada..... 5,80 €*
Curdled
- *Postre del abuelo (cuajada, miel y nueces)..... 7,80 €*
Grandpa's dessert (curdled milk with honey and nuts) 
- *Yogurt artesano caprichos de Sacramenia natural..... 5,80 €*
Artisan yogurt whims from natural Sacramenia
- *Fruta de temporada (según disposición)..... 5,80 €*
Seasonal fruit (when available)
- *Sinfonía de helados..... 7,80 €*
Ice cream symphony    
- *Helado de yogurt búlgaro..... 7,80 €*
Bulgarian yogurt    
- *Helado de chocolate a la antigua..... 9,50 €*
Chocolate ice cream the old    
- *Helado de mango con hilado de chocolate guanaja..... 9,00 €*
Mango ice cream with Guanaja chocolate    
- *Helado de violeta..... 7,80 €*
Violet Ice Cream    

Ración de pan y 1,90€

Serving of bread and €1.90

10% de I.VA incluido

10% VAT included



LA CASONA DE LA VID

Carta infantil

Children's letter

Para niños de hasta 10 años

For children up to 10 years old

Menú infantil

Children's menu

3 Chuletillas de lechazo

3 lamb chops

Patatas fritas

Chips

2 Croquetas de jamón

2 ham croquettes

1 Chorizo frito

1 fried chorizo

-

Bola de helado de vainilla y de chocolate

Scoop of vanilla and chocolate ice cream

-

Refresco ó Agua

Soft drink or water

P.V.P 29,00€

Platos combinados

Combined dishes

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Breaded chicken breast with fries

P.V.P 9,00€

Lomo de cerdo a la plancha con patatas fritas

Grilled pork loin with fries

3 filetes

3 fillets

P.V.P 9,00€

-

2 filetes

2 fillets

P.V.P 7,00€

Ración de pan y 1,90€

Serving of bread and €1.90

10% de I.VA incluido

10% VAT included