

MENÚ CASTELLANO

SPANISH MENU

Sopa Castellana o pastel de la huerta
Castilian soup or vegetable pie

-

Pincho de chorizo
Chorizo skewer

Pincho de morcilla
Black pudding skewer

Ensalada de pimientos asados
Roasted pepper salad
con anchoas y bonito
with anchovies and tuna

-

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

Agua y pan castellano, café y chupito de licor
Water and Castilian bread, coffee and liqueur

El Lagar de Isilla Roble 122 días Ribera del Duero

TOTAL 55,00 € POR PERSONA

TOTAL 55,00 € PER PERSON

El Lagar de Isilla Gestación Ribera del Duero

TOTAL 57,50 € POR PERSONA

TOTAL 57,50 € PER PERSON

El Lagar de Isilla Crianza Ribera del Duero

TOTAL 59,50 € POR PERSONA

TOTAL 59,50 € PER PERSON

El Lagar de Isilla Vino de Pueblo Ribera del Duero

TOTAL 67,00 € POR PERSONA

TOTAL 67,00 € PER PERSON

(IVA INCLUIDO)

(VAT INCLUDED)

EL MENU SOLO SE SERVIRA POR MESAS COMPLETAS

THE MENU WILL ONLY BE SERVED FOR COMPLETE TABLES

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

* Menu prices are subject to change due to the market

MENÚ “LA VID”

“LA VID” MENU

APERITIVO

APPETIZER

Jamón ibérico

Iberian ham

Bombón roche de morcilla

Roche black pudding bombon

Croqueta de Boletus

Boletus croquette

Arroz Negro

Black Rice

-

Bacalao al horno

Baked cod

-

Sorbete de mosto con espuma de menta

Must sorbet with mint foam

-

Solomillo a la plancha

Grilled sirloin

-

Tarta de Hojaldre con crema y nata

Puff pastry tartlet with cream and confectioners custard

El Lagar de Isilla Roble 122 días Ribera del Duero

Agua y pan

Water and bread

Café y chupito

Coffee and liqueur

TOTAL 49,50 € POR PERSONA

TOTAL 49.50 € PER PERSON

(IVA INCLUIDO)

(VAT INCLUDED)

EL MENU SOLO SE SERVIRA POR MESAS COMPLETAS

THE MENU WILL ONLY BE SERVED FOR COMPLETE TABLES

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

* Menu prices are subject to change due to the market

MENÚ CASONA

CASONA MENU

Chupito de sopa castellana

Castilian Soup Shot

Croqueta liquida de boletus

Boletus liquid croquette

Grisini de jamón con tumaca

Ham grisini with tumaca

-

Textura de quesos en ensalada crujiente de frutos secos y vinagreta

Texture of cheese in crunchy nut salad and vinaigrette

de frutos rojos y negros con hilado de chocolate a la pimienta

of red and black fruits with chocolate sprinkles with pepper

-

Arroz negro con pulpo

Black rice with octopus

-

Merluza a baja cocción con puré de Limón

Slow baked battered hake with lemon puree

-

Sorbete de mosto El Lagar con espuma de yogurt agrio

El Lagar must sorbet with sour yogurt foam

Mentolado

Mentholated

-

Carrillera de cerdo ibérico

Iberian pork cheek

-

Brownie con cofre de helado

Brownie with ice cream chest

El Lagar de Isilla Roble 122 días Ribera del Duero

Agua, pan, café y chupito

Water, bread, coffee and liqueur

TOTAL 54,00 € POR PERSONA

TOTAL 49.50 € PER PERSON

(IVA INCLUIDO)

(VAT INCLUDED)

EL MENU SOLO SE SERVIRA POR MESAS COMPLETA

THE MENU WILL ONLY BE SERVED FOR COMPLETE TABLES

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

* Menu prices are subject to change due to the market

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

Croqueta líquida de jamón

Runny Ham Croquettes

Lomo de sardina ahumado

Extra smoked sardine loin with concassé tomato

Rollito de la Ribera

Ribera Roll's

-

Carpaccio de ternera con piñones, trufa y helado de queso

Veal carpaccio with pine nuts, truffle and cheese ice cream

-

Arroz negro con cangrejo "softshell craft" en tempura

Black rice with crab "softshell craft" in tempura

-

Lingote de foie con pan de especias

Foie Ingot with spices bread

-

Bacalao en su pil-pil con ajo negro

Cod loin in pilpil sauce with black garlic emulsion

-

Sorbete de mosto con espuma de menta

Grape juice sorbet from El Lagar winery with a mint mousse

-

Carrillera de cerdo ibérico y pure de boniato

Iberian pork cheek

-

Degustación dulce

Sweet tasting

Agua, pan, café y chupito de licor

Mineral water, bread, coffee and liqueur

EL VINO NO ESTÁ INCLUIDO

WINE IS NOT INCLUDED

Le aconsejamos consulte nuestra carta de vinos

We recommend you check our wine list

TOTAL 58,00 € POR PERSONA

(IVA INCLUIDO)

TOTAL 58,00 € PER PERSON (TAX incl.)

EL MENÚ SOLO SE SERVIRÁ POR MESAS COMPLETAS Y UN MÁXIMO DE 20 PERSONAS

THE MENU WILL ONLY BE SERVED FOR COMPLETE TABLES AND A MAXIMUM OF 20 PEOPLE

SIEMPRE ANTES DE LAS 14:30H (comidas) O LAS 21:30H (cenas)

BEFORE 2:30PM (LUNCH) OR 9:30PM (DINNER)

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

** Menu prices are subject to change due to the market*