

Carla
Restaurante

Asador & Restaurante
LA CASONA
de 1897

Ensaladas

Ensalada Casona    14.00€


Brotes tiernos, queso de cabra, nueces, avellanas, uvas pasas, higos secos, tomates secos, vinagreta de miel de caña y vinagre balsámico

Tomate Rafal o Kumato   14.50€

Con lomo de melva y pimientos asados

Ensalada César      12.50€

Lechuga, tomate, queso, aceitunas, alcaparras, picatostes, pollo, zanahoria y salsa César

Ensalada Verde   11.50€

Lechuga, tomate, zanahoria, col, lombarda, aceitunas, pepino, cebolla, hueso duro y frutas de temporada

Ensalada Imperial      16.00€

Brotes tiernos, aguacate, salmón, hortalizas y salsa tártara


Entrantes Fríos

Tabla de jamón Ibérico de bellota 100grs. 22.00€

Tabla de lomo Ibérico de bellota 100grs. 19,00€

Tabla de Ibéricos variados de bellota 100grs. 19.50€

Tabla de queso curado Boffard  100grs. 15.50€
















Carpaccio de Buey de Wagyu, 80grs con láminas de queso Parmesano  21.50€

Asador  Restaurante

LA CASONA
1978

 Recomendado
La Casona

Entrantes Calientes

Croquetas de vigilia (bacalao, verduras y pasas)(6 uds.)	  	14,10€
Croquetas de puchero (6 unidades)	  	14,10€
Parrillada de verduras con/sin queso semicurado		12.50€ 
Huevos rotos con jamón Ibérico y habitas baby		14,50€
Bolitas de queso de cabra fritas en tempura con sirope de vino tinto sobre jaula de trigo	 	15,20€
Huevos rotos con patatas, foie y trufa negra		18,50€
Huevos rotos con jamón serrano y tiras de secreto Ibérico de bellota		18.50€
Crujiente de Espárragos rellenos con salsa roquefort	  	16,00€
Alcachofas en ajopollo (salsa de almendras)		15.50€
Espárragos gratinados con queso Parmesano y salmón ahumado	 	15.50€

Nuestras Carnes

Codillo a la mostaza al estilo Berlínés 	17.50€	R
Chuletillas de cordero 250grs.	18.50€	
Paletilla Lechal al estilo Castellano (por encargo)	23.00€	
Solomillo Ibérico de bellota a la brasa (en salsa pimienta o roquefort)	18.00€	
Secreto Ibérico de bellota a la brasa	18.00€	
Entrecot de ternera a la piedra	18.50€	
Presa Ibérica de bellota a la brasa	19.00€	
Chuletón de ternera a la piedra Precio según peso	4,00 €/100grs	
Solomillo de ternera a la piedra	24,50€	
Entrecot de Buey raza Frisona a la piedra	21,50€	R
Chuletón de Buey raza Frisona a la piedra Precio según peso	5,00€/100grs	R
Solomillo de Buey raza Frisona a la piedra	26,50€	R
Hamburguesa de buey 220 grs. con queso de rulo de cabra, cebolla caramelizada y guarnición  	12,00€	









Todas nuestras carnes se elaboran en horno "Josper"
Todas nuestras carnes van acompañadas de salsa y guarnición.
Nuestras salsas pueden contener leche y huevos. Consultar.

R Recomendado
La Casona

















Asador  Restaurante
LA CASONA
1978

Pescados

Bacalao confitado y gratinado con alioli suave en salsa de tomate  	18,50€
Pata de pulpo a la brasa sobre crema Permantier  	19,50€
Lomo de bacalao al horno con almejas   	18,50€
Salmón marinado en finas hierbas a la brasa 	16,75€

Alérgenos:

 Apio	 Mostaza	 Granos de sésamo	 Gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado
 Dióxido de azufre y sulfitos	 Moluscos	 Altramuces	 Cacahuetes	 Soja	 Lácteos	 Frutos de cáscara

Vinos

VINOS TIERRA DE GRANADA

- Señorío de Nevada et. Plat 23,00€
- Mencal Blanco 20,00€

VINOS BLANCOS

- Yllera 5.5. 17,50€
- Protos Verdejo 17,00€
- Viñas del Vero Chardonnay Macabeo 18,00€

VINOS ROSADOS

- Gran Feudo Navarra 17,50€

VINOS DE JUMILLA

- Juan Gil et. Plata 21,00€

VINOS TINTOS RIBERAS DEL DUERO

- Finca Resalco Roble.(Bodegas Emilio Moro) 19,90€
- Protos Crianza 26,00€
- Pago de los Capellanes Crianza 36,50€
- Pesquera Crianza 33,00€
- Pago de Carrodejas 47,50€
- Emilio Moro 50 cl. 21,50€
- Emilio Moro 75 cl. 32,50€
- Malleolus.(Bodegas Emilio Moro) 51,00€
- Hacienda Monasterio Crianza 49,50€
- Flor de Pingus. 200,00€
- Vega Sicilia Valbuena 190,00€

VINOS TINTOS RIOJAS

- Luis Cañas, 50 cl. 16,50€
- Luis Cañas, 75 cl. 25,50€
- Muga Crianza. 29,50€
- Viña Ardanza La Rioja Alta Reserva 35,00€
- Coto de Imaz Reserva 23,00€
- Ramón Bilbao Reserva 32,00€

CAVAS y CHAMPAGNES

- Juve Camps reserva Familia 38,50€
- Moet Chandon 65,00€
- G.H. Mumm Champagne Brut Cordón Rouge 75cl 65,00€
- Don Perignon Vintage 2000 200,00€

Disponemos de vinos fuera de carta, Consultar al Maitre



*El vino contiene sulfitos

Asador  Restaurante

LA CASONA

Postres

Copa de queso fresco con frutas del bosque y tocino de cielo	5,50€
Tiramisú con helado de moka	5,50€
Coulant con helado de vainilla	5,80€
Crème brûlée (Natillas de yema y vainilla gratinada)	5.25€ R
Tarta de tres chocolates regada con Baileys	5.50€
Copa de helado de tres bolas variadas	5.50€
Cassata (De Los Italianos)	6,00€
Tarta helada (De Los Italianos)	6,00€
Tarta de queso con miel de naranja y nueces	5,50€
Fresas con nata (en temporada)	4.25€
Surtido de postres	25.00€

Nuestros postres contienen leche y huevo. Algunos pueden contener frutos de cáscara. Consultar.



R Recomendado
La Casona

Sugerencias del Chef

1/4 de Cochinillo Segoviano 39,50€
Poe encargo

Ración de Cochinillo Segoviano 24,50€
Poe encargo

Platos acompañados de ensalada