

Menu
Restaurant
Français

Asador & Restaurante
LA CASONA
de 1897

Salades

Salade Casona   	14.00€
<i>Mesclun de pousses, fromage de chèvre, noix, noisettes, raisins secs, figues, tomates séchées, sauce au miel de canne à sucre et vinaigre balsamique.</i>	
Tomate Raf ou Kumato  	14.50€
<i>Garnie de filet de Bonite et poivrons grillés.</i>	
Salade César     	12.50€
<i>Laitue, tomate, fromage, olives, câpres, croûtons, poulet, carotte et sauce César.</i>	
Salade Primeur  	11.50€
<i>Laitue, tomate, carotte, chou rouge, olives, concombre, oignon, œuf dur et fruits de saison.</i>	
Salade Imperial     	16.00€
<i>Pousses tendres, avocat, saumon, légumes et sauce tartare</i>	








Entrées Froides

Plateau de jambon Ibérique « Bellota »	22.00€
Plateau de filet de porc Ibérique « Bellota »	19,00€
Assortiment de délices Ibériques « Bellota »	19.50€
Plateau de fromages affinés Boffard 	15.50€
Carpaccio de bœuf Wagyu 80grs. avec tranches de fromage Parmesan 	21.50€

Entrées Chaudes

Croquettes « De Vigilia » (Morue, légumes et raisins secs)   	14.10€
Croquettes de Pot au feu   	14.10€
Grillade de légumes avec ou sans fromage affiné 	12.50€ 
Oeufs brouillés au jambon Ibérique et fèves tendres 	14,50€
Tempura de fromage de chèvre avec coulis de vin rouge et croustillant de blé  	15.20€
Oeufs brouillés au foie gras, truffe et pomme de terre 	18.50€
Oeufs brouillés au jambon Serrano et lamelles de porc Ibérique « Bellota » 	18.50€
Asperges croustillantes farcies à la sauce roquefort   	16.00€
Alcahofas à la sauce aux amandes "Ajopollo" 	15.50€
Asperges gratinées au parmesan et au saumon  	15.50€

Nos Viandes









Jarret de porc à la moutarde, à la mode Berlinoise 	17.50€ 
Côtelettes d'agneau 250 grs	18.50€
Épaule d'agneau à la mode Castellane	23.00€
Filet mignon Ibérique « Bellota » au feu de bois (sauce au poivre ou Roquefort)	18.00€
Grillade de porc « Secreto Iberico Bellota » au feu de bois	18.00€
Grillade de porc « Presa Iberico Bellota » au feu de bois	19.00€
Entrecôte de génisse en pierrade Prix selon poids	4,00€/100grs
Côte de génisse en pierrade	24,50€
Filet de génisse en pierrade	21,50€ 
Entrecôte de bœuf Frison en pierrade Prix selon poids	5,00 €/100grs 
Côte de bœuf Frison en pierrade	26,50€ 
Hamburger pur bœuf 220gr au fromage de chèvre, oignons caramélisés et sa garniture  	12,00€

Toutes nos viandes sont préparées au four «Gasper»
Toutes nos viandes sont accompagnées de sauces et garniture
Nos sauces peuvent contenir des traces de lait et d'œuf.
Consulter notre personnel















 *Recommandation*
« La Casona »



Poissons

Morue confite, gratinée à l'aïloli doux et sauce tomate	18,50€	 
Un poulpe à la brasque avec crème Permantier	19,50€	 
Filet de cabillaud et palourdes au four	18,50€	  
Saumon mariné aux fines herbes au feu de bois	16,75€	

Allergènes:

 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 Gluten	 Crustacés	 Ceufs	 Poisson
 Dioxyde de soufre et Sulfures	 Mollusques	 Lupins	 Cacahuètes	 Soja	 Laitages	 Fruits à coque

Carte des Vins

VINS DU TERROIR DE GRANADA

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

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

- Gran Feudo Navarra 17,50€

VINS JUMILLA

- Juan Gil et. Plata 21,00€

VINS ROUGES RIBERA 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€

VINS ROUGES 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 et CHAMPAGNES

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

Nous disposons de vins en dehors de cette carte, consultez notre personnel

Desserts

Coupe de fromage frais au fruits des bois et «Tocino de cielo»	5,50€
Tiramisu et sa crème glacée au Moka	5,50€
Coulant et sa crème glacée à la vanille	5,80€
Crème brûlée	5.25€ R
Tarte au trois chocolats nappée de Baileys	5.50€
Coupe de glace ou sorbet (3 boules variées)	5.50€
Cassata (de la maison Los Italianos)	6,00€
Tarte glacée (de la maison Los Italianos)	6,00€
Cheesecake au miel de fleur d'oranger et noix	5,50€
Fraises à la Chantilly (en saison)	4.25€
Assortiment de desserts	25.00€

Nos desserts contiennent des traces de lait et d'œuf.
Certains peuvent contenir des traces de fruits à coque.
Consulter notre personnel.



R Recommandation
« La Casona »

Suggestions du Chef

1/4 de cochon de lait «Segoviano» 39.5€

Portion de cochon de lait «Segoviano» 24.5€