

























GRUPO
ARACELI

CASERÓN DE ARACELI
CARTA DE RESTAURANTE





















NUESTRAS SUGERENCIAS

Gamba blanca cocida o plancha (250 gr.)		30,00€
Ostras (unidad)		5,80€
Mejillones de la ría al vapor		15,90€
Huevos fritos de corral con chanquetes	  	15,40€
Rabo de toro guisado a la cordobesa	  	27,00€
Pollo de corral en pepitoria clásico del Caserón	   	19,90€
Carrillera de ternera guisada al vino tinto	  	19,20€
Brocheta de cordero a la parrilla con verduras, mayonesa curry y crujiente de patata	 	17,90€
Pajaritos de campo fritos	 	18,30€
Torreznos de Soria con patatas revolconas (400-440 grs.)		21,50€
Ensalada de tomate ambrosía con ventresca de bonito y cebolla morada	 	23,30€
Cecina de vaca de Angus		19,50€
Zamburiñas a la plancha		Unidad 3,00€












Todos los miércoles

Cocido Madrileño en Olla de Barro		27,80€
-----------------------------------	---	--------












Para comenzar y compartir

	½ ración/ración
Jamón ibérico de bellota DO Guijuelo, DO Extremadura, DO Los Pedroches - consultar	22,00€ / 39,00€
Chipirones de anzuelo a la parrilla con cebolla confitada  	14,60€ / 26,00€
Revuelto de morcilla con huevos de corral 	10,80€ / 18,80€
Habitas tiernas con chipirones 	22,80€
Huevos de corral rotos con Jamón Ibérico y patatas 	20,00€
Pulpo a la parrilla o "a Feira" 	29,20€
Panceta glaseada (10H) con bourbon, puré trufado y cebolla encurtida   	16,50€
Tartar de salmón con guacamole 	20,70€
Croquetas de Jamón (10 unidades)   	16,50€
Gyozas crujientes de pollo y verduras (9 unidades)   	14,60€
Gyozas crujientes de verduras con salsa de soja (9 unidades)   	14,60€
Tortilla española con callos 	20,00€















Platos muy especiales

Almejas a la marinera     	30,20€
Chipirones a la andaluza fritos en AOVE  	14,60€ / 26,00€
Riñones de cordero lechal a la plancha (5/9 unidades))	13,20€ / 24,90€
Picadillo de matanza con huevos de corral y patatas fritas	12,00€ / 20,70€
Croquetón de cigala     	4,80€
Alcachofas confitadas con gel cítrico	23,00€

Ensaladas frescas y ricas







Ensalada mixta de la casa	  	17,50€
Parrillada de verduras con emulsión de romescu	 	19,90€
Ensalada de burrata fresca, tomate, rúcula y pesto	 	19,30€
Pimientos asados en horno de leña con anchoas	 	19,90€
Puerros confitados a la parrilla de verduras con emulsión de romescu	 	19,90€

Nuestros pescados

Rapercito de roca a la parrilla (para dos personas)		Precio por persona 30,20€
Lubina a la sal o a la espalda		Precio por persona 30,00€
Merluza de pincho al horno		29,60€
Merluza a la romana con salsa de chipirones	    	28,90€
Bacalao ajoarriero	  	28,70€
Lenguado de estero a la parrilla		S/M
Rodaballo al horno o a la brasa	 	Precio por persona 30,70€

Los mejores arroces al horno

(Se preparan para un mínimo de dos personas, precio por persona)

Arroz a banda (con colitas de gamba y presentado con alioli)	   	23,80€
Arroz con bogavante, seco o caldoso (con colitas de gamba y bogavante)	  	30,50€
Arroz Senyoret, seco o caldoso (todo peladito, rape, sepia y gambas)	  	26,40€
Paella Mixta (Gamba, langostino, almeja, pollo, magro y verdura)	  	26,40€
Arroz negro con chipirones (Sepia y chipirones)	 	25,50€

Carnes al Horno de leña tradicional

Cuarto de cochinillo (para dos personas) 57,90€

Cuarto de cordero (para dos personas) 59,10€

Carnes a la brasa de carbón de encina

Lomo de VACA GALLEGA madurada (½ kilo) 49,00€

Entrecot de VACA GALLEGA 28,00€

Pimientos de cristal caramelizado al horno de leña
(recomendados para acompañar a nuestra carne a la brasa) 13,90€

Las otras carnes

Solomillo Estrella (en dos medallones y con salsa de jugo de carne)  36,00€

Solomillo de vaca a la plancha 36,00€

Chuletitas de cordero lechal 28,90€

Perdiz de campo estofada   26,10€

Steak tartar de vaca madurada 45 días   29,40€

Jarrete de cochino ibérico confitado a baja temperatura 17h ½ kg. 21,10€

Cachopo de Ternera (450-480 grs.)    32,00€

Pay y aperitivo
por comensal 2,90€

En cada plato se muestra la información relativa a la presencia de alérgenos en cumplimiento del reglamento UE nº 1169/2011. Adicionalmente, algunos platos pueden contener trazas de otros alérgenos por contaminación cruzada. Diríjase a nuestro personal para consultar esta información.

10% de IVA incluido

1225-WEB



CASERÓN
DE ARACELI

29 JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA MATANZA EN EL CASERÓN DE ARACELI



MENÚ

55€ ADULTOS (IVA INCLUIDO) y 25€ NIÑOS (IVA INCLUIDO)

SURTIDO DE EMBUTIDO IBÉRICOS
(Jamón ibérico de bellota, Chorizo de Salamanca,
Salchichón ibérico y Queso Manchego)

CHORIZO FRESCO DE PUEBLO A LA PARRILLA
MORCILLA DE ARROZ DE BURGOS

LOS FRITOS DE LA MATANZA
TORREZNOS DE IBÉRICO ADOBADOS
COSTILLAS DE CERDO AL ESTILO DEL CASERÓN
JUDIÓN DEL VALLE DE LOZOYA CON RABO, MORRO Y OREJA
ENSALADA DE ESCAROLA CON AJO Y TOMATE "ESPURRIADO"
CORDERO LECHAL Y COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA
CON PATATAS PANADERA

CANUTILLOS DE LA ABUELA RELLENOS DE CREMA PASTELERA

CAFÉ E INFUSIONES

VINO TINTO D.O. CA. RIOJA
AGUAS MINERALES, REFRESCOS Y CERVEZAS

LICORES DE FRUTAS, PATXARÁN Y ORUJOS



SÁBADOS Y DOMINGOS AL MEDIODÍA HASTA EL 29 DE MARZO

www.grupoaraceli.es