
























GRUPO
ARACELI


















CASERÓN DE ARACELI
CARTA DE RESTAURANTE

NUESTRAS SUGERENCIAS













Gamba blanca cocida o plancha (250 gr.)		33,00€
Ostras (unidad)		6,40€
Mejillones de la ría al vapor		17,50€
Huevos fritos de corral con chanquetes	  	16,90€
Rabo de toro guisado a la cordobesa	  	29,70€
Pollo de corral en pepitoria clásico del Caserón	   	22,00€
Carrillera de ternera guisada al vino tinto	  	21,10€
Pajaritos de campo fritos	 	20,10€
Torreznos de Soria con patatas revolconas (400-440 grs.)		23,70€
Ensalada de tomate ambrosía con ventresca de bonito y cebolla morada	 	25,50€
Cecina de vaca de Angus		20,40€
Zamburiñas a la plancha		Unidad 3,30€

Para comenzar y compartir





½ ración/ración

Jamón ibérico de bellota DO Guijuelo, DO Extremadura, DO Los Pedroches - consultar		24,00€ / 39,00€
Chipirones de anzuelo a la parrilla con cebolla confitada	 	16,00€ / 28,50€
Revuelto de morcilla con huevos de corral		12,00€ / 20,70€
Habitas tiernas con chipirones		25,00€
Huevos de corral rotos con Jamón Ibérico y patatas		22,00€
Pulpo a la parrilla o "a Feira"		29,20€
Tartar de salmón con guacamole		22,80€
Croquetas de Jamón (10 unidades)	  	18,20€
Gyozas crujientes de pollo y verduras (9 unidades)	  	16,10€
Gyozas crujientes de verduras con salsa de soja (9 unidades)	  	16,10€
Tortilla española con callos		22,00€















Platos muy especiales

Almejas a la marinera	    	33,20€
Chipirones a la andaluza fritos en AOVE	 	16,00€ / 28,50€
Riñones de cordero lechal a la plancha (5/9 unidades))		14,50€ / 27,50€
Picadillo de matanza con huevos de corral y patatas fritas		13,50€ / 23,00€
Croquetón de cigala	    	5,30€
Alcachofas confitadas con gel cítrico		25,30€

Ensaladas frescas y ricas

Ensalada mixta de la casa	  	19,30€
Parrillada de verduras con emulsión de romescu	 	22,00€
Ensalada de burrata fresca, tomate, rúcula y pesto	 	21,20€
Pimientos asados en horno de leña con anchoas	 	22,00€
Puerros confitados a la parrilla de verduras con emulsión de romescu	 	22,00€

Nuestros pescados

Rapero de roca a la parrilla (para dos personas)		Precio por persona 33,20€
Lubina a la espalda		Precio por persona 33,00€
Merluza de pincho al horno		32,60€
Merluza a la romana con salsa de chipirones	    	32,60€
Bacalao ajoarriero	  	31,60€
Lenguado de estero a la parrilla		S/M
Rodaballo al horno o a la brasa	 	Precio por persona 33,50€

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)	   	26,00€
Arroz con bogavante, seco o caldoso (con colitas de gamba y bogavante)	  	33,50€
Arroz Senyoret, seco o caldoso (todo peladito, rape, sepia y gambas)	  	29,00€
Paella Mixta (Gamba, langostino, almeja, pollo, magro y verdura)	  	29,00€
Arroz negro con chipirones (Sepia y chipirones)	 	28,00€

Carnes al Horno de leña tradicional

Cuarto de cochinillo (para dos personas) 63,50€

Cuarto de cordero (para dos personas) 65,00€

Carnes a la brasa de carbón de encina

Lomo de VACA GALLEGA madurada ($\frac{1}{2}$ kilo) 54,00€

Entrecot de VACA GALLEGA 31,00€

Pimientos de cristal caramelizado al horno de leña
(recomendados para acompañar a nuestra carne a la brasa) 15,20€

Las otras carnes

Solomillo Estrella (en dos medallones y con salsa de jugo de carne)  38,00€

Solomillo de vaca a la plancha 38,00€

Chuletitas de cordero lechal 31,80€

Perdiz de campo estofada   28,70€

Steak tartar de vaca madurada 45 días   32,30€

Jarrete de cochino ibérico confitado a baja temperatura 17h $\frac{1}{2}$ kg. 23,20€

Cachopo de Ternera (450-480 grs.)    35,00€

Pay y aperitivo
por comensal 3,20€

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

1225N-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