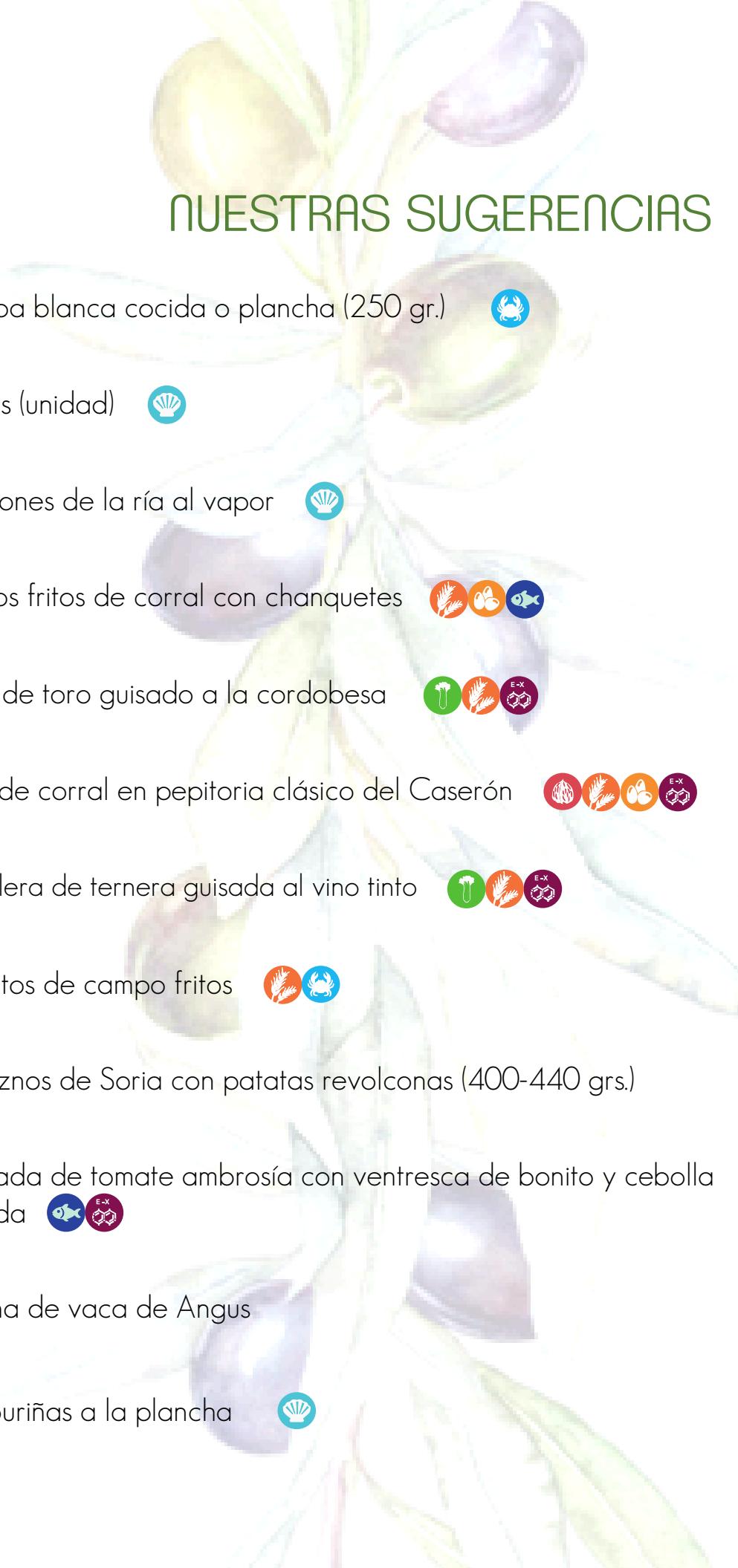




GRUPO
A R A C E L I

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

$\frac{1}{2}$ 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 romesco		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 romesco		22,00€

Nuestros pescados

Rapecito 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