



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Los entrantes...

- Nuestra ensaladilla de pescado y marisco. 1, 2, 4
- Timbal de escalivada con lirios y vinagreta de ahumados. 8
- Carpaccio de jamon braseado con aceite de trufa.
- Torreznos de Soria con pimientos tipo Padron.
- El surtido de embutidos ibéricos de bellota con sus picos. 1
- Ensalada de pera caramelizada con queso de cabra y nueces. 7, 8
- Pescadito frito con mahonesa de lima 1, 7
- Hojaldre de pulled chicken con manzana y salsa de naranja. 1, 10
- Dos croquetas:** De torrezno y de cigala. 1, 3, 4, 7, 14
- El crujiente de carrillada de ternera y verdura. 1
- La cazuelita de albondigas de la abuela. 1

De principal a elegir...

De cuchara: Ragout de ternera y ciervo con patata y verduras.

- Arroz al horno.
- Nuestra búrguer de ternera en pan brioche.
- Bacalao encebollado.
- Filete de caballa en escabeche.
- Pollo al horno con sus patatas panaderas.
- Lasaña de codillo de cerdo con verduritas de temporada. 1
- Chuleta del pirineo con su refrito de ajetes.
- Fideua de sepia y gambon. **Minimo 2 pax Recargo 3,50€ 1**
- Gazpacho manchego de pollo y conejo. **Minimo 2 pax Recargo 3,50€ 1**
- All i pebre de anguila. **Minimo 2 pax Recargo 3,50€**

2 entrantes a elegir + principal a elegir + postre 16€

* Bebida, pan y café NO incluido. *Pan de hogaza 210 gr. recién horneado, con alioli y tomate. 3,50€

*Los entrantes serán los mismos para toda la mesa, la comida ira en relación al numero de comensales.

Alergenos

1 Gluten 2 Crustaceo 3 huevo 4 Pescado 5 cacahuete
6 Soja 7 Lacteos 8 Frutos con cascara 9 Apio 10 Mostaza
11 Granos sesamo 12 Dioxido de azufre 13 Altramuces 14 Moluscos