



Especialidades:

Setas Silvestres

(Todo el Año)

Carne de Buey Certificada

(Al Carbón de Encina)

Precios I.V.A. Incluido



Platos sin Gluten



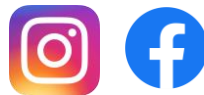
Platos sin Lactosa



Quieres Celebrar Algo.....
Pregunta por nuestros menús para grupos:

labraseriasr@gmail.com

Restaurante Los Jardines de La Braseria



De Cuchara:

	media	entera
Judiones de La Granja con Oreja de Judas y Boletus 	9,90	17,00 €
Judiones de La Granja con Tropezones de Matanza 	9,90	17,00
Verdinas Asturianas con Gambas y Boletus 	11,00	19,00
Salmorejo Cordobés con Jamón y huevo 		9,90
Gazpacho Andaluz con Cecina de León 		9,90

Entrantes:

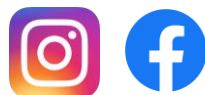
	media	entera
Patatas Revolconas con Torreznos de Soria 	9,00	16,00 €
Morcilla de Burgos al Carbón de Encina 		9,00
Croquetas de Jamón Ibérico	8,00	14,00
Croquetas de Choco con Ali-Olí de Ajo Negro.	8,00	14,00
Jamón Ibérico de Bellota		
con Pan a la Brasa y Tomaca de Trufa.	12,00	21,00
Cecina Leonesa con Boletus, Foie y Polen de Abeja 	11,00	19,00
Anchoas de Santoña 		18,00
Patatas a la Yema con Lascas de Jamón Ibérico 	9,00	16,00
Brie en Costra de Almendra *Especialidad 	7,00	13,00
Zamburiñas a la Plancha con Aceite de Cebollino 		16,00
Pulpo a la Brasa sobre Patatas Revolconas 		19,50

Panes Variados masa madre con Aceite Virgen Cosecha Temprana 1,90 €



Celebra tus eventos más especiales con nosotros.

El patio de las Orquídeas



www.elpatiodelasorquideas.com



Setas y Trufas

	media	entera
Boletus salteados con Trigueros y Foie Fresco 	11,00	19,00 €
Croquetas de Boletus Pinícola.	8,00	14,00
Tortilla Vaga de Setas de Silvestres. 		16,00

Ensaladas y Verduras:

	media	entera
Ensalada Especial La Brasería: 	8,00	15,00 €
Ensalada de Perdiz Escabechada 	11,00	19,00
Ensalada de Canónigos, Setas escabechadas. Guacamole, y Anguila del Mediterráneo ahumada. 	11,00	19,00
Ensalada de Burrata con Tomate de nuestra huerta 		16,00
Parrillada de Verduras al Aceite de Cebollino 		17,00
Alcachofas en Flor sobre crema de Senderuelas 	9,00	16,00

Menú Infantil. (Hasta 12 años)

Nuggets de Pollo, Croquetas de Jamón, Tomate Fresco Gratinado y Hamburguesa de Vaca o Chuletillas de Lechal, Pan, Refresco y Helado
13,50 €

Pescados a la Brasa y Al Horno:

Lenguado del Cantábrico (500 gr) 	22,00 €
Bacalao Skrei sobre Crema de Pimientos Asados 	19,00
Lomo de Rodaballo a la Brasa sin espinas 	21,00
Corvina Salvaje, con Trigueros y su salsa 	19,00



Disfruta de todo lo bueno:

Habitaciones Premium Finca La Casona.

Albergue de Categoría Superior Finca La Casona.

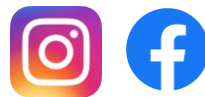
Restaurante Los Jardines de La Brasería.

Terraza El Chiringuito.

Gimnasio Zero.

Pino-Park Finca La Casona.

Finca La Casona



www.lacasonadelpinar.com.

Buey Madurado: Especialidad:

Tiradito de Buey con Ventresca de Atún Rojo		19.50 €
Chuletón de Buey "El Capricho" (más de 90 Días) de 1,5 a 5 Kg		109,00/Kg
Hamburguesa de Buey "El Capricho" 200gr (patatas y verdura)		17,00
Carpaccio de Solomillo de Buey al Parmesano		17,00
Tartar de Buey con Patatas Chips		22,00

Vaca Madurada:

Entrecot de Vaca a la Brasa 500 grs		22,00 €
Solomillo de Vaca a la Brasa 300 grs		22,00
Solomillo de Vaca con Foie y Salsa al Pedro Ximenet		23,00
Chuletón de Vaca (más de 40 días) para 2 personas + de 1Kg		44,00/Kg
T Bone de Vaca (Más de 20 días) para 2 personas + de 1Kg		46,00/Kg

Carnes a la Brasa y Guisos:

Chuletillas de Lechal de Sacramenia		20,00 €
Guiso de Carrilladas de Cebón con Boletus		20,00
Presa Ibérica a la Brasa con Salsa PX		21,00

Asados: (Solo por Encargo)

Cuarto de Cordero Lechal de Castilla y León Asado		48,00 €
Ración de Cochinillo Marca de Garantía Asado		24,00



Prueba nuestros vinos de Autor:

“El Niño” Tinto Joven.

“Madera y Lías” Verdejo con Crianza.

Imprescindible Tinto “Roble”

Imprescindible Tinto “Crianza”

Tinto “BS” Barrica Seleccionada

Verdejo “BV” Bajo Velo de Flor

Degústalos en nuestro Restaurante
o Cómpralos en nuestra Web



www.lacasonadelpinar.com

Postres Caseros:

-Tarta de Queso con Frutos Rojos		5,50€
-Tarta de Dos Quesos con Miel y Nueces		6,50€
-Tarta de Tres Quesos con Miel, Nueces y Helado		7,50€
-Sorbete de Limón al Cava		5,90€
-Sorbete de Frambuesa con Vodka		6,90€
-Sorbete de Mandarina al Kirsch		6,90€
-Hojaldre relleno de Nata y Trufa con baño de Chocolate		6,50€
-Tarta Oreo con Helado de Oreo y Baño de Chocolate		7,50€
-Crema de Queso con Helado de Violeta y Culís de Arándanos		6,50€
-Turrón Artesano con Yogurt Griego. Ciruelas confitadas y Almendra Crujiente		6,50€
-Tarta de Santiago	 	6,50€
-Crema de Coco con Jengibre, Mango y Lima	 	6,50 €