

Desde el **Asador Castilla** queremos presentarles una nueva forma de elaborar sus menús para celebraciones y/o reuniones de empresa, en la cual usted podrá confeccionar su propio menú al momento, adaptándolo a sus gustos y/o necesidades.

Estos menús deberán ser para mesas completas y un mínimo de 12 comensales.

Para elaborar su menú deben escoger los entrantes (a compartir) que deseen, un plato principal, un postre y bebida y así obtendrán el precio total por comensal.

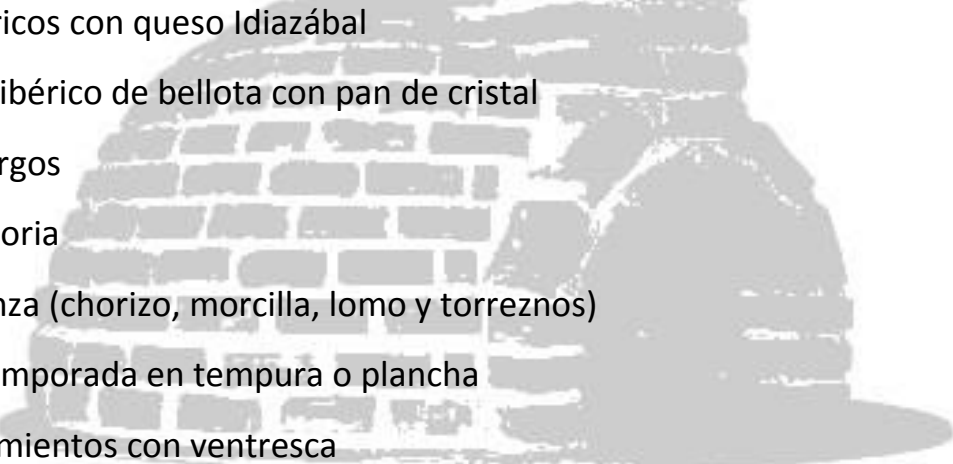
Todos nuestros menús se completan con orujos y dulces de la abuela.

Más adelante les proponemos dos ejemplos de menú elaborados por nuestro equipo de cocina.

Menús validos hasta el 31/12/2023

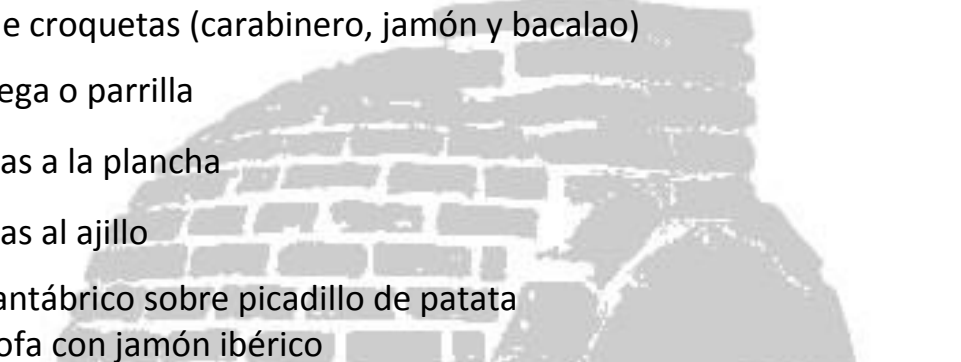
Asador Castilla

ENTRANTES



Surtido de ibéricos con queso Idiazábal	6,50 €
Jamón o lomo ibérico de bellota con pan de cristal	6,00 €
Morcilla de Burgos	3,50 €
Torreznos de Soria	3,50 €
Plato de matanza (chorizo, morcilla, lomo y torreznos)	5,50 €
Verduras de temporada en tempura o plancha	3,50 €
Ensalada de pimientos con ventresca	3,75 €

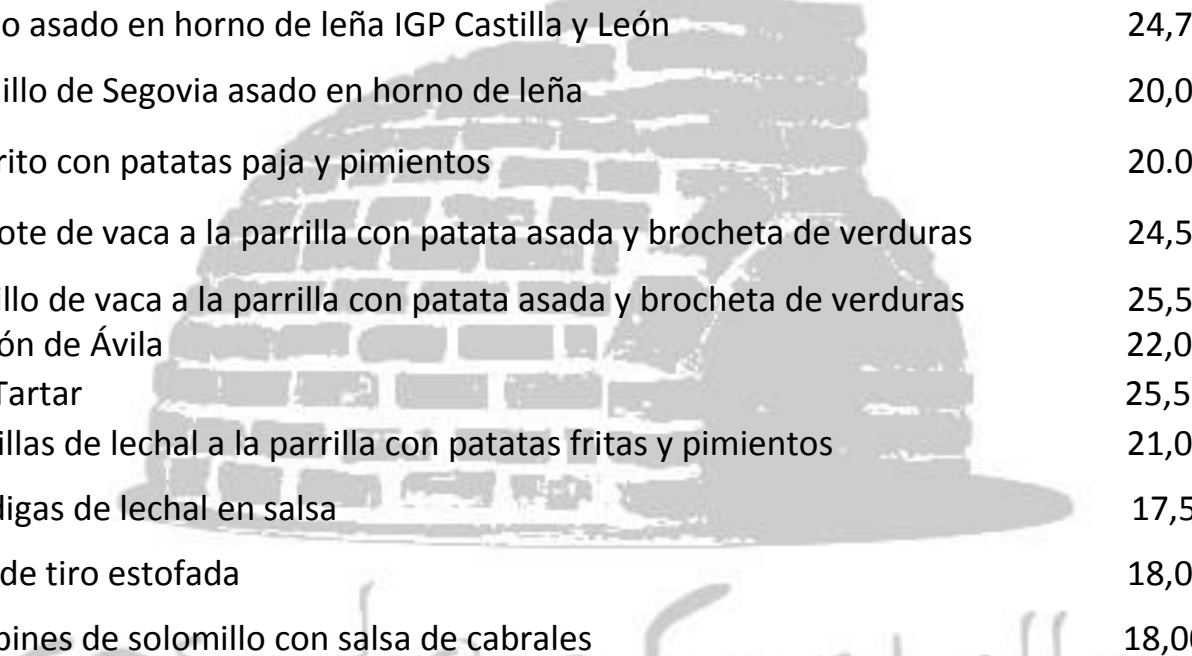
asador Castilla



Degustación de croquetas (carabinero, jamón y bacalao)	5,10 €
Pulpo a la gallega o parrilla	5,75 €
Gambas blancas a la plancha	6,00 €
Gambas blancas al ajillo	5,50 €
Anchoas de Cantábrico sobre picadillo de patata	5,50 €
Flor de alcachofa con jamón ibérico	4,50 €

casador Castilla

SEGUNDOS



Lechazo asado en horno de leña IGP Castilla y León	24,75 €
Cochinillo de Segovia asado en horno de leña	20,00 €
Cochifrito con patatas paja y pimientos	20,00 €
Entrecote de vaca a la parrilla con patata asada y brocheta de verduras	24,50 €
Solomillo de vaca a la parrilla con patata asada y brocheta de verduras	25,50 €
Chuletón de Ávila	22,00 €
Steak Tartar	25,50 €
Chuletillas de lechal a la parrilla con patatas fritas y pimientos	21,00 €
Albóndigas de lechal en salsa	17,50 €
Perdiz de tiro estofada	18,00 €
Escalopines de solomillo con salsa de cabrales	18,00 €

Degustación de bacalao (confitado, crujiente, confitado con sus callos)

21,40 €

Besugo en escabeche templado

23,00 €

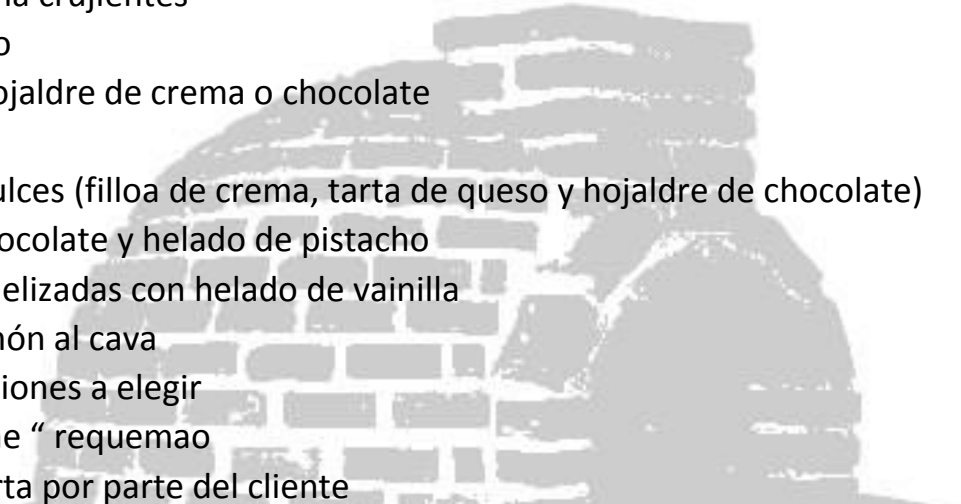
Calamar de potera relleno en su tinta

22,00 €



resador Castilla

POSTRES



Filloas de crema crujientes	5,00 €
Tarta de queso	5,00 €
Milhojas de hojaldre de crema o chocolate	5,00 €
Tiramisu	5,00 €
Verbena de dulces (filloa de crema, tarta de queso y hojaldre de chocolate)	6,50 €
Cookie con chocolate y helado de pistacho	6,50 €
Torrijas caramelizadas con helado de vainilla	6,50 €
Sorbete de limón al cava	5,00 €
Tarta celebraciones a elegir	6,50 €
Arroz con leche “ requemao	5,00 €
Servicio de tarta por parte del cliente	2,50 €

ensador Castilla



BEBIDA Y CAFÉ

Valdubon , agua, pan y café	9,50 €
Valdubon crianza, agua, pan y café	11,00 €
12 Linajes , agua, pan y café	10,50 €
La planta, agua, pan y café	10,50 €
Cerveza, agua, pan y café	9,00 €

resador Castilla

Menú Asador

Entradas para compartir, un plato cada cuatro comensales

Morcilla de Burgos

Verduras de temporada en tempura

--

Lechazo asado en horno de leña IGP Castilla y León

--

Filloas de crema crujientes

--

Valdubon, agua y café

--

Orujos y dulces de la abuela

Precio: 48,50 €

asador Castilla

Menú Parrilla

Entradas a compartir, un plato cada cuatro comensales

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal

Ensalada de pimientos con ventresca de bonito

.-

Entrecote de vaca a la parrilla con patata asada y brocheta de verduras

.-

Tarta de queso

.-

12 Linajes, agua y Café

.-

Orujos y dulces de la abuela

Precio: 49,75 €

ensador Castilla

MENU INFANTIL

Sopa de cocido

Macarrones con tomate y chorizo

.-.

Nugets de pollo caseras con patatas fritas

Croquetas de jamón ibérico

.-.

Helado o fruta

.-.

Refresco o agua

.-.

Precio: 15 €

casador Castilla