



*La Carta*

LAGAR ESPECIALIZADO EN COCINA FUSIÓN Y BUEN VINO

*El Lagar*

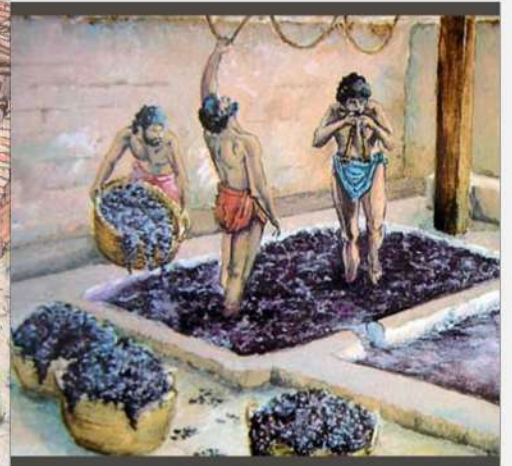
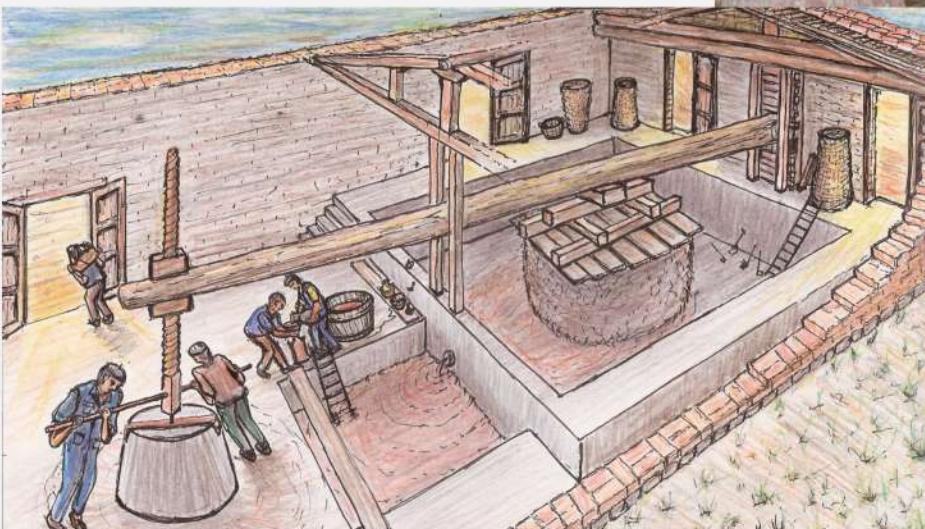


# EL LAGAR

## ¿Sabías qué es un lagar?

Un Lagar es el lugar de la bodega dónde se transforma la uva durante la vendimia, osea, donde está la maquinaria de elaboración y los depósitos de selección de los mostos, trujales, etc.

Los Lagares son, también, los edificios propiamente dichos de una bodega pero en el campo, a pie de viña. Es un Cortijo pero dedicado a la elaboración y crianza de vinos.



Tiempo atrás (con los pies)

# Nuestros Clásicos

*La Caza*

## **Ensalada César de Ventresca de Sardina** 19,00€

Con cogollos tiernos a la parrilla, tomate Cherry, pepinillos, lascas de parmesano y picatostes.

## **Patatas Bravas El Lagar** 14,00€

Con mayo de mango, polvo picante y brava de chile chipotle ahumado.

## **Mejillones** 14,00€

En salsa asiática picante (tolerable).

## **Zamburiñas** 24,00€

Con tomate concasse y aceite de hierbas.

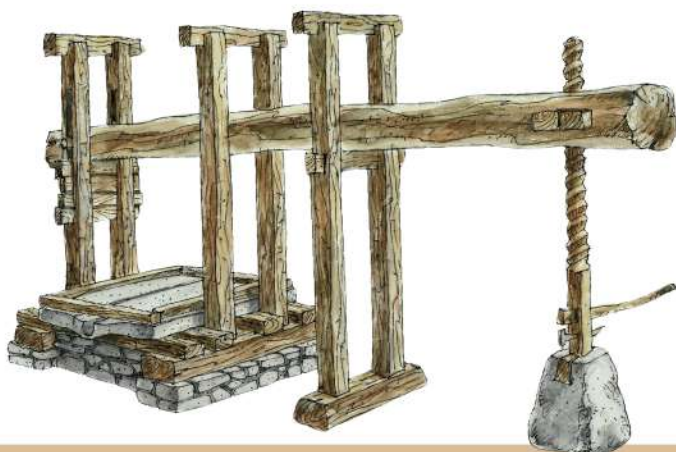
## **Arroz Negro de Chipirones** 19,00€

Con mayo de limón.

## **Maxi Gyozas de Panceta y Langostino** 17,00€

Lacadas con Teriyaki y alioli de wakame.

\*En servicio de restaurante mínimo plato y medio por persona



*El Lagar*

# La Carta

## Entrantes

### Ensalada de Picantón Escabechado 19,00€

Con canónigos, tomate cherry , cebolla roja encurtida y granada con aliño de ajo y albahaca.

### Carpaccio de Picaña 20,00€

Con crema de 3 quesos, piparras, physalis y polvo de aceituna.

### ★ Tataki de Atún Rojo Balfegó Marinado 25,00€

Acompañado con crema de yuca.



### Rabas de Bogavante 30,00€

Con alioli de kimchi y limón.

### ★ Mollejas de Lechazo Flambeadas 21,00€

Con setas al ajillo y ajilimóji.

### ★ Sam de Trucha del Pirineo Marinado (4Uds) 20,00€

Con cebolla encurtida y mayo de kimchi en hoja tierna.

\*En servicio de restaurante mínimo plato y medio por persona



# Pescados

la Carta

## Bacalao de Alejandra

24,00€

Con crema de calabaza especiada y milhojas de patata.

## ★ Rabas de Rodaballo

26,00€

Tiras de rodaballo lacadas en teriyaki y rebozadas en panko con espárragos verdes y crema de eneldo.

## ★ Trucha del Pirineo

18,50€

Cocinada en papillote con verduras y crema de bimi.

## Hamburguesa Soft Shell Crab

17,50€

Pan brióche, cangrejo de caparazón blando frito en panko, alioli de wakame, huevos de codorniz a la plancha, tomate raft laminado, cebolla encurtida y canónigos.

\*En servicio de restaurante mínimo plato y medio por persona

## Bajo encargo

### Pescados al Horno

Pargo, Sargo, Lengado, Rodaballo, Virrey, etc.. Según mercado. Todos ellos con guarnición de patata panadera y piperrada.



# la Carta

## Carnes

### **Presa Ahumada**

23,50€

Champiñones y cebolla encurtida con jugo oscuro de carne.

### ★ **Carrilleras Guisadas**

20,00€

Con toque asiático sobre crema de patata asada y ajos confitados.

### ★ **Steak Tartar de Solomillo Madurado de Vaca**

24,00€

Con polvo de aceituna negra y un toque ahumado.

### **Scotish Bistec Madurado**

65€/Kg

Maduración 90 días. Piezas 350gr a 500gr aprox.  
Acompañado de patatas y pimientos del piquillo.

\*En servicio de restaurante mínimo plato y medio por persona



## Postres

### Tarta de Queso

7,50€

Con parmesano, base de galleta dino y dulce de leche, con helado de chocolate negro.

### Tarta de Chocolate y Brandy

6,50€

Con base de galleta lotus, toffee, polvo de lotus y helado de chocolate blanco.

### Milhojas de Tiramisú

7,00€

Con caramelo de café, polvo de cacao y helado de té macha.

### Sorbete de Cereza

6,00€

Con coulis de lima.

### Torrija

7,00€

De pan brioche caramelizada con toffee, polvo de avellana y helado de nata y piñones garrapiñados.

