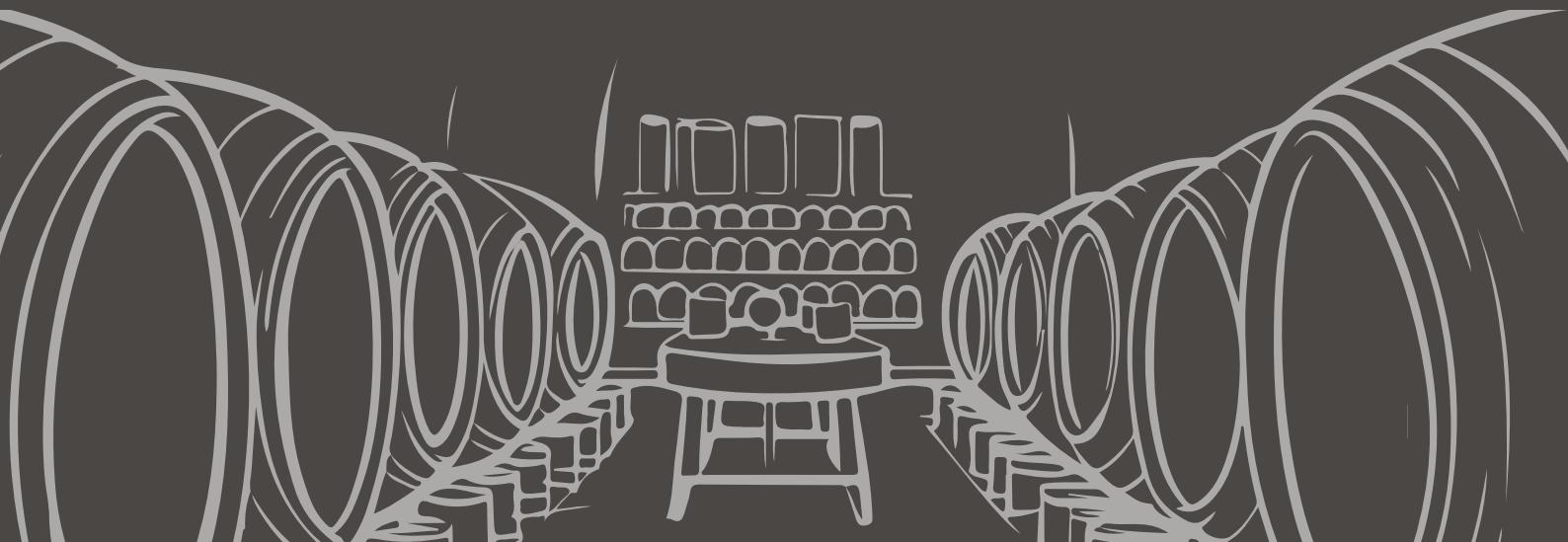


La carta

¿Sabes qué es un lagar?

Antiguamente, el lagar era el lugar donde se prensaba la uva para obtener el vino: un espacio de esfuerzo, tradición y celebración.

Hoy, ese espíritu perdura aquí, donde la pasión por lo auténtico y el gusto por los buenos momentos se transforman en experiencia.


















Entrantes

- TORREZNO DE SORIA CONFITADO.** 10,00€
Con milhojas de patata y piparra encurtida y yuzu.  
- CROQUETAS DE ZAMBURIÑA (4 unidades).** 14,00€
Con mayo de sriracha.    
- ★ **PATATAS BRAVAS ESTILO LAGAR (10 unidades).** 14,00€
Con mayo de mango a la pimienta, salsa brava de chipotle ahumado y polvo picante.   
- ★ **ENSALADILLA DE CENTOLLO.** 20,00€
Con gambones, huevas de trucha, mayo de gambón y tostas crujientes.     
- GAMBONES SALTEADOS CON YAKINIKU (8 unidades).** 20,00€
Arroz con sésamo, salsa asiática y ralladura de coco. Picante.   
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (8 unidades).** 24,00€
Con ajo blanco y aceite de hierbas. Terminado en mesa.  
- RABAS DE BOGAVANTE.** 31,00€
Con mayo de sriracha y limón verde.    













Pescados













- ARROZ NEGRO EL LAGAR.** 21,00€
Con zamburiñas, espárrago verde, mayo de limón verde y eneldo.   
- BACALAO ALEJANDRA.** 25,50€
Con salsa de piquillos, tomate seco, polvo de aceituna negra y aceite de hierbas.   
- TATAKI DE ATÚN ROJO BALEGÓ MARINADO.** 26,00€
Con gel de mango, mayo de sésamo tostado, huevas de trucha y filamentos de chile.    
- ★ **RABAS DE RODABALLO.** 27,00€
Con crema de cebolla, limón verde, eneldo y espárrago verde a la plancha.    
- ★ **PESCADOS DEL DÍA AL HORNO CON SU GUARNICIÓN.** S/M
Consulte a nuestro personal por la selección de hoy. 



Carnes

- ★ **STEAK TARTAR EL LAGAR (PREPARADO EN MESA).** 25,00€
 Picada de alcaparra, pepinillo y chalota, yema de huevo emulsionada con teriyaki y AOVE. Ahumado con virutas de naranjo. 200 g aprox.   
- MOLLEJAS DE LECHAZO SALTEADAS.** 25,00€
 Con setas a la plancha y ajilimójili.  
- PRESA IBÉRICA.** 25,00€
 Con nuestra salsa ranchera, polvo de aceituna negra y parmentier de patata asada y ajo confitado.  

 TORRENCINAS
- SOLOMILLO A LA PARRILLA.** 27,00€
 Con patatas y pimientos asados. 240 g.

- SCOTTISH BISTEC.** 65,00 €/kg
 90 días de maduración. Con patatas y pimientos asados. 400/600 g aprox.

- LECHAZO ASADO (BAJO ENCARGO).** S/M
 Con ensalada.

Postres

- TARTA DE CHOCOLATE AL RON.** 7,50€
 Con base de galleta dino, toffee, polvo de lotus y helado.    
- TARTA DE QUESO.** 8,00€
 Con parmesano, base de galleta dino, dulce de leche y helado.    
- ★ **TORRIJA.** 8,00€
 De pan brioche, caramelizada con toffee, polvo de avellana y helado.    

Los viernes, en temporada, disfruta de nuestro **MENÚ COCIDO**.
 Incluye: pan, bebida, postre o café.

Platos adaptables para intolerancias. Consulte al personal





El Lagar

C/ Vinos Cigales, 1, Valladolid.

983 840 741 / 611 855 921

<https://restaurantelagar.es/>

