


asador
La Casona



Bienvenidos a La Casona....

El restaurante que conjuga la esencia mediterránea con el saber hacer de los mejores asadores vascos....

Creado para deleitar en cada momento desconectando de la rutina diaria...rodeado de un privilegiado entorno natural...

Disfrutando de una buena gastronomía de mercado, con la selección de los mejores pescados salvajes y carnes maduradas de alta calidad...

El lugar cuyas experiencias alrededor de la comida se hacen únicas...

El espacio donde poder elegir un buen vino de su extensa bodega satisfaciendo los paladares más exigentes....

El momento en el cual la música, los gins y los amigos hacen de La Casona el rincón perfecto

Donde los cinco sentidos disfrutan.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS SÉSAMO



DÍOXIDO AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Para Empezar

	1/2 ración	Ración
Pan ración 1,60€ 		
Jamón Ibérico	14€	28€
Lomo Ibérico	14€	28€
Foie de la casa 	9€	18€
Queso manchego curado 	6€	12€

En Conserva, con una calidad excepcional.

Navajas 	12€
Berberechos 	15€
Mejillones 	15€
Anchoas de Santoña (10 a 12 unds.) 	18€

Nuestros Típicos, tradición con sabor al Norte.

Pimientos rellenos de Bacalao del Cantábrico   	3,50€ und.	
Tortilla de Bacalao con Huevos Ecológicos de corral  	12€ única	
Chistorra de Tolosa al estilo Casona	7€	14€
Saquitos rellenos de Marisco    	3,50€ und.	
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico  	4€ und.	




Más 10% IVA

Frutos del Mar, *los mejores pescados de la lonja servidos en nuestra mesa.*



	1/2 ración	Ración
Fritura de Bahía   _____	12€	24€
Berberechos al ajillo  _____	12€	24€
Almejas fina a la donostiarra    _____	12€	24€
Gamba roja  _____	18€ 100gr	
Cigalitas de grillo con ajetes tiernos  _____	16€ 100gr	
Langosta para la parrilla (por encargo)  _____	S/M	
Ostras Gillardeau nº2  _____	4,20€ und.	
Almejas de Carril  _____	18€ 100gr	
Salmon con vinagreta de aguacate  _____	12€	24€
Angulas _____	130€ 100gr	

De la Huerta, *siempre saludable, producto local, ecológico y de temporada*

Tomate ecológico de la Font Roja (acompañalo de nuestras Anchoas de Santoña o nuestra Ventresca de Atún)  _____	7€	12€
Verdura de Temporada: Espárragos de Villena, Alcachofas, Setas de Chopo _____	10€	15€
Ensalada templada con Jamón y Frutos Secos   _____	10€	15€

Más 10% IVA







Con Aromas y Sabores a Carbón de Encina

Pescados, salvajes y de anzuelo: De la Lonja a la parrilla

Ración


Lubina a la Espalda 	25€
Cogote de Merluza a la Donostiarra 	24€
Lomo de Merluza de Pintxo 	22€
Besugo del atlántico 	28€
Corvina del mediterráneo 	18€
Bacalao confitado en Piperrada   	18€

Producto en función de Temporada

Con Sabor a Carne, carnes de alta calidad
maduradas con mimo

Chuleta de Tolosa doble selección (≈750gr.)	42€
1 y 1/2 de Chuleta de Tolosa doble selección (≈ 1.150gr.)	63€
Chuletas de Cordero a la Brasa	18€
Chuletas de Cabritillo con Ajetes tiernos	20€
Solomillo de Ternera	22€
Codillo	16€

Salsa para acompañar a nuestras Carnes

A la Pimienta  	2,50 €
A la Mostaza antigua   	2,50 €
Romesco 	2,50 €

Más 10% IVA



Los Sabores Finales

El Postre, el punto dulce

	Ración
Raviolis de Vainilla 🍪🍌🍷🍌	8€
Torrijas con Helado de Turrón 🍌🍌🍪	7€
Ensalada de Fruta con sopa de Yogurt y sorbete de cítricos 🍷	6,50€
Panettone de Paco Torreblanca 🍪🍌🍷🍌	8€
Espuma de Chocolate Blanco con Gelatina de Café y Helado de Turrón 🍪🍌🍷	6,50€
Coulant de Chocolate 🍌🍌🍪	6,50€
Sorbete de Limón al Cava 🍪🍌	5€
Fruta del Tiempo	4,50€
Queso de Idiazabal con Nueces y Membrillo 🍪🍷	8€

Maridajos con una copita de:

Informate con nuestra carta de vinos

Bassus 🍷	7,50€
Apasionado de José Pariente 🍷	7€
Aroa Berandu Vendimia Tardía 🍷	7€
PX 1988 de Toro Albala 🍷	7€
Costa Diva Moscatel 🍷	6€

Más 10% IVA

Para Celíacos

tenemos a su disposición pan, cerveza...etc e intentaremos adaptar el plato si fuese posible

Opciones para niños

	Ración
Escalope con Patatas  	8€
Pasta con Queso y Tomate  	7,50€
Hamburguesas con Patatas 	8€
Chuletas de Cordero	12€

Para Veganos

No dudes en consultarnos



Menú del Día

Aperitivos

A elegir 2 aperitivos; entre los típicos y de la Huerta

Segundo

Bacalao confitado o Codillo con puré de manzana 🍷🍴

Postre

Torrijas caseras con Helado, Fruta o Coulant de Chocolate 🍷🍴🍰

Bebidas

Pan, Agua o Copa de Vino o Cerveza y Café.



23€ Más IVA