



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



DIOXIDO AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Para Empezar

Pan ración 1,90€ 

1/2 ración Ración

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 

14€

Berberechos 

16€

Mejillones 

18€

Anchoas de Santoña (10 a 12 unds.) 

19€

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    

4€ und.

Croquetón casero 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  	13€	26€
Tellinas al ajillo 	13€	26€
Salmon con vinagreta de aguacate 	13€	26€
Angula 	150€ / 100gr	
Cigalitas de grillo con ajetes tiernos 	16€ / 100gr	
Langosta para la parrilla (porencargo) 	S/M	
Ostras Gillaudeau nº3 	4,50€ und.	

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

Tomate ecológico de proximidad	8€	12€
Verdura de Temporada: flor de Alcachofa confitada con velo de Panceta	4€ / und.	
Ensalada templada con Jamón y Frutos Secos  	11€	16€

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 	30€
Cogote de Merluza a la Donostiarra 	26€
Lomo de Merluza de Pintxo 	24€
Besugo del atlántico 	33€
Corvina del mediterráneo 	22€
Bacalao gratinado con base de tomate   	18€
Producto en función de Temporada	

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

Chuleta de Tolosa doble selección (≈750gr.)	48€
1 y 1/2 de Chuleta de Tolosa doble selección (≈ 1.150gr.)	72€
Chuletas de Cordero a la Brasa	20€
Chuletas de Cabritillo con Ajetes tiernos	22€
Solomillo de Ternera	25€
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

Raviolis de ainilla	   	8€
Torrijas con Helado de Turrón	   	7€
Ensalada de Fruta con sopa de Yogurt y sorbete de cítricos		6,50€
Panettone de chocolate con helado	   	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	 	9€
Degustación de Postres	   	9€

Maridados con una copita de:

Informate con nuestra carta de vinos

Bassus		7,50€
Don PX 1988 de Toro Albalá		14€
Fondillón Gran Reserva 1996		10€
Laudum Fondillón		10€



Para Celíacos

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

Opciones para niños

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

Para Veganos

No dudes en consultarnos

Más 10% IVA





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.



25€ Más IVA