

MENÚS  
ESPECIALES



# La Casona

Restaurante

NAVIDAD  
2021





La Casona

# Menú 1

Restaurante

33

EUROS

## ENTRANTES al centro

Ensalada de queso de cabra caramelizado con manzana asada, bacon y vinagreta de miel.

Chocos fritos a la andaluza.

Revuelto de bacalao donostiarra.

Gambones a la parrilla

## PLATO PRINCIPAL a elegir

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de queso manchego y reducción de vino tinto.

Presa de buey a la parrilla con salsa chimichurri.

Lomo de atún con ensalada de algas wakame y reducción de soja y jengibre.

Lubina a la espalda.

## POSTRE

Brownie con helado.

## BEBIDA

Vino de la Tierra, Cerveza, Refrescos y Agua



Restaurante

# Menü 2

La Casona

36  
EUROS

## ENTRANTES al centro

Surtido de ibéricos.

Carpaccio de bacalao con tomate especiado.

Salteado de setas con gulas, gambas y huevo escalfado.

Colas de gambón en tempura con salsa sweet-chili.

## PLATO PRINCIPAL a elegir

Carrillada de cerdo ibérico al vino tinto con puré de boniato y setas salteadas.

Chuleta de Ávila a la parrilla.

Dorada al horno.

Calamar nacional a la parrilla con ali-oli y salsa Mary.

## POSTRE

Tarta de la abuela con helado.

## BEBIDA

Vino de la Tierra, Cerveza, Refrescos y Agua



La Casona

# Menú 3

Restaurante

39

EUROS

## ENTRANTES al centro

Jamón y queso manchego

Foie en micuit, compota de manzana y reducción de garnacha.

Risotto de chipirón y zamburiñas con espárragos y ali-olí de azafrán.

Pavias de bacalao con mermelada de tomate.

## PLATO PRINCIPAL a elegir

Bacalao gratinado con pisto de berenjenas.

Lomo de lubina a la sidra con manzana verde y langostinos.

Carré de lechal confitado a baja temperatura con salsa de miel y frutos secos.

Entrecot de añejo a la parrilla.

## POSTRE

Tarta de 3 chocolates con helado

## BEBIDA

Vino de la Tierra, Cerveza, Refrescos y Agua



Restaurante

# Menú 4

La Casona

50  
EUROS

## ENTRANTES al centro

Jamón ibérico, lomo embuchado y queso manchego.

Carpaccio de buey con aroma de trufa negra.

Mollejas de cordero lechal salteadas con padrones.

Gambas a la plancha.

Almejas a la marinera.

## PLATO PRINCIPAL a elegir

Morro de bacalao al estilo Casona.

Lomo de lubina a la sidra.

Corvina gratinada con ali-oli de manzana verde y salsa de marisco.

Paletilla de cordero lechal.

Cochinillo tostón a la segoviana.

Solomillo de ternera.

## POSTRE

Torrija caramelizada con helado.

## BEBIDA

Vino de la Tierra, Cerveza, Refrescos y Agua



La Casona

# Menú 5

Restaurante

s.m.

## ENTRANTES al centro

Jamón ibérico, lomo embuchado y queso manchego  
Pata de pulpo a la brasa

## MARISCADA INDIVIDUAL

1 Cigala – 2 Langostinos tigre – 3 Gambones – 3 Gambas a la plancha  
3 Gamba alistada – 1 Zamburiña

## PLATO PRINCIPAL a elegir

Bacalao gratinado.  
Lomo de lubina a la sidra.  
Cochinillo tostón a la segoviana.  
Paletilla de lechal a la castellana.  
Solomillo de ternera.

## POSTRE

Tarta de queso y frutos rojos con helado

## BEBIDA

Vino de la Tierra, Cerveza, Refrescos y Agua

Restaurante

# Take away

La Casona

## RACIONES

Jamón ibérico – 18€

Queso manchego – 16€

Surtido de ibéricos – 20€

Almejas a la marinera o al jerez – 24€

Gambas a la plancha (250gr) – 22€

Carabineros – s.m.

Cigala – s.m.

## PLATOS

Bacalao Casona – 16€

Solomillo Wellington – 20€

Paletilla lechal – 22€

¼ lechazo al horno – 40€

½ cochinillo asado a la castellana – 50€

cochinillo asado a la castellana – 100€

## CESTA DE MARISCO - s . m .

1 cigala – 5 gamba roja – 5 gamba blanca – 3 langostinos – 2 langostino tigre

1 necora – ½ buey de mar



# La Casona Restaurante

Complejo PLAYA PARK  
Av. Descubrimientos s/n  
Telf.: 926 22 33 53  
[www.playapark.com](http://www.playapark.com)

Parque Acuático  
**PLAYA PARK**