

MENU DEGUSTACIÓN

Aperitivo de Crema de Queso.

Salmón Marinado.

Pastel de Perdiz envuelto en hojaldre.

Rissoto de Almejas sobre Torta del Casar y gratinado al horno con

Langostinos de Huelva.

*Pierna de Corzo rellena de Ibérico, sobre Carpaccio de Jabalí,
acompañado de láminas de boletus, puré de manzana y tarrina de
verduritas.*

Postre a elegir.

Agua, Solar Viejo Cza., café y Chupito de Orujo.

40,00 €/persona

MENÚS UROGALLO

<i>- Menú Adulto</i>	<i>25,00 €</i>
<i>- Menú Niño</i>	<i>12,80 €</i>

TABLAS VARIADAS

	<i>Media</i>	
<i>- Quesucos de Liébana</i>	<i>9,50 €</i>	<i>15,20 €</i>
<i>(Vaca, tres leches, oveja, cabra, ahumado y picón)</i>		
<i>- Lebaniega</i>		<i>17,00 €</i>
<i>(Embutidos y quesos)</i>		
<i>- Caza</i>	<i>11,00 €</i>	<i>18,00 €</i>
<i>(Chorizo de venado, chorizo y salchichón de Jabalí, mousse de pato, queso La Peral y queso ahumado)</i>		
<i>- Ibéricos</i>	<i>16,00 €</i>	<i>24,00 €</i>
<i>(Jamón, lomo, salchichón, morcón y chorizo)</i>		

ENTRANTES

Media

- <i>Ensalada La Casona</i>	12,00 €	17,00 €
(Mouse de Foie e Ibérico con vinagreta de almendras y nueces)		
- <i>Ensalada Urogallo</i>		16,50 €
(Ensalada de Codorniz desmigada con vinagreta de frutas y reducción de P. X.)		
- <i>Ensalada de Picos</i>	11,00 €	15,50 €
(Ensalada templada de Queso de Cabra gratinado con escalibada de manzana, nueces, piñones y pasas)		
- <i>Ensalada Mixta</i>		10,00 €
(Lechuga, tomate, cebolla, huevo duro, atún y espárragos)		
- <i>Pastel de Perdiz envuelto en hojaldre</i>	8,50 €	14,50 €
(Plato templado servido en su propio jugo)		
- <i>Pudines caseros al estilo del Urogallo</i>		11,60 €
(Espárragos, Queso de Liébana y Cabracho)		
- <i>Carpaccio de Reno</i>		16,90 €
(Con aceite de Oliva virgen y pimienta blanca)		
- <i>Carpaccio de Corza con virutas de foie</i>		16,90 €
- <i>Carpaccio de Jabalí</i>		16,90 €
- <i>Estrella de Foie</i>		18,50 €
(Acompañado de crujiente de pan de pasas y salsa semidulce de pato)		
- <i>Salmón Marinao</i>		16,20 €
(Sobre crujiente de Ibérico, cebolla, huevo duro y alcaparras)		
- <i>Plato de Jamón Ibérico</i>		20,00 €
- <i>Borono con manzana frita</i>		7,00 €

PRIMEROS PLATOS

Media

- | | | |
|--|---------|---------|
| - <i>Sopa de Cocido</i> | | 4,20 € |
| (Caldo de cocido Lebaniego con fideos) | | |
| - <i>Cocido Lebaniego</i> | | 13,50 € |
| (Garbanzos con costilla, carne de morcillo, tocino ibérico, relleno Lebaniego y repollo con jamón) | | |
| - <i>Cocido Montañés</i> | | 12,50 € |
| (Alubia blanca con berza de la huerta, tocino ibérico, morcilla de año, costilla y chorizo casero) | | |
| - <i>Crema ligera de pescado y mariscos</i> | | 9,00 € |
| - <i>Menestra natural de verduras dos texturas</i> | | 15,80 € |
| (Guisada y en crujiente) | | |
| - <i>Rissoto a la Cazadora</i> | 10,00 € | 16,80 € |
| (Arroz cremoso con Boletus y Mollejitas de Lechazo) | | |
| - <i>Rissoto de Almejas</i> | | 17,50 € |
| (Sobre Torta del Casar y gratinado al horno con Langostinos de Huelva) | | |
| - <i>Revuelto de Setas, Langostinos y Champiñones</i> | | 18,60 € |
| - <i>Espaguetis a la carbonara</i> | | 6,50 € |

SEGUNDOS PLATOS

Media

- <i>Cordero guisado</i>		20,50 €
- <i>Solomillo de Jabalí</i>		18,20 €
(Con puré de patata y tarrina de verduras envueltas en bacon)		
- <i>Escalopines de Venado</i>	11,00 €	16,70 €
(Con salsa ligera de chocolate)		
- <i>Chuletón de Buey al peso</i>		38,60 €/Kg
- <i>Pierna de Corzo rellena de Ibérico, sobre Carpaccio de reno y acompañada de láminas de boletus, puré de manzana y tarrina de verduras</i>		24,00 €
<i>1^{ER} PREMIO CONCURSO INTERNACIONAL DE RECETAS CINEGÉTICAS</i>		
- <i>Carrillera de Buey en su propio confit</i>	13,00 €	19,00 €
- <i>Chuletillas de Cordero.</i>		19,50 €
- <i>Chuletillas de Corzo.</i>		19,50 €
- <i>Chuletillas de Cierva.</i>		19,80€
(Sobre cama de berenjena y coulis de espinacas).		
- <i>Solomillo de Añejo al gusto</i>		22,00 €
(Salsa de queso o en su propio jugo)		
- <i>Escalope con patatas fritas</i>		8,50 €
- <i>Entrecot con patatas y pimientos</i>		12, 00 €
- <i>Lomo de cerdo adobado con patatas fritas</i>		8,00 €

SEGUNDOS PLATOS

Media

- <i>Lasaña verde de carne</i>	11,00 €	16,10 €
- <i>Huevos al plato con Foie</i>		19,50 €
- <i>Plato Lebaniego</i>		9,00 €
(Picañillo, borono, huevos y patatas fritas)		
- <i>Callos con huevos y patatas fritas</i>		8,00 €
- <i>Arroz con Bogavante</i>		22,00 €
(Mínimo 2 personas)		
- <i>Arroz caldoso de pato</i>		18,90 €
(Mínimo 2 personas)		
- <i>Suprema de Merluza de pincho rellena</i>		20,80 €
(Aromatizada en tres sabores)		
- <i>Medallón de Bacalao con pisto a la Vizcaína</i>	13,00 €	19,00 €
- <i>Manitas de Cerdo en salsa.</i>		14,50 €
- <i>Dorada a la plancha.</i>		15,50 €

EDICIÓN ENERO/2010

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

POSTRES

- *Crujiente de crema de Chocolate con helado de yogur y miel de Lles.* 5,50 €
- *Helados Variados.* 5,50 €
- *Flan de Queso sobre crujiente de Queso y helado de turrón.* 5,50 €
- *Flan de Chocolate sobre crujiente de Chocolate y helado de vainilla.* 5,50 €
- *Peras al Tostadillo rellenas de arroz con leche, helado de melón y crujiente de caramelo.* 5,50 €
- *Tarta de Queso con helado de naranja y mermelada de Arándanos.* 5,50 €
- *Strudel de Manzana con mermelada.* 5,50 €
- *Canónigo* 5,50 €
- *Crepes a dos texturas de chocolate y cigarrillo de Tolosa.* 5,50 €
- *Frutas Naturales.* 5,50 €
- *Arroz con leche* 5,50 €
- *Tabla de Quesos* 9,50 €
- *Bomba de Chocolate* 5,50 €

VINOS PARA POSTRES

Selección de Vinos Dulces recomendados para el acompañamiento del

Postre:

PEDRO XIMENEZ 2,10 €

VINOS DE LA TIERRA DE LIÉBANA

- Hielo de Picos 2,90 €

CAFÉS E INFUSIONES

- *Cafés del Mundo* 2,50 €
Colombia, Brasil, Puerto rico, Guatemala, Kenia o Etiopía
- *Té del Puerto* 1,80 €
- *Té del Puerto con Orujo* 2,90 €

ORUJOS

- *Chupito de Orujo* 1,80 €
Blanco, Hierbas, Miel o Crema de Orujo

COÑAC

- *Martel KO Supreme* 13,20 €

BRANDY

- *Magno* 5,50 €
- *1866* 11,00 €
- *Luis Felipe G. Rva.* 20,00 €

WHISKY

- *Cardhu* 7,20 €
- *Knockando 12 años* 8,80 €
- *Chivas Regal 12 años* 8,80 €
- *The Dalmore Single Malt* 9,90 €
- *Johnnie Walker Black Label* 9,90 €
- *The Dalmore Cigar Malt* 11,00 €
- *Highland Dream 12 años* 11,00 €
- *Glenmorangie 10 años* 11,00 €
- *Macallan 12 años* 12,00 €
- *Macallan 18 años* 22,00 €

EDICIÓN ABRIL/2009

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.