

MENU DEL PEREGRINO

Sopa de Cocido.

Cocido Lebaniego.

Canónigo.

Agua y café o Té del Puerto.

17,00 €/persona

MENU DEL CHULETON

Surtidos de Pudines al Estilo del Urogallo

(Espárragos, Queso y Cabracho).

Chuletón de Vaca.

Tarta de Chocolate ó Canónigo.

Agua, Eridano Selección y café.

28,00 €/persona

MINIMO DOS PERSONAS

MENU DEL CORZO

Carpaccio de Corzo con Foie.

Alubias con Corzo.

Pierna de Corzo rellena de Ibéricos o Chuletillas de Corza.

Postre a elegir. (Recomendamos el Struddel de Manzana)

Agua, Eridano Selección y café.

28,00 €/persona

MENU FUENTE DÉ

Ensalada de Queso de Cabra.

Pastel de Pato envuelto en hojaldre.

Solomillo de Jabalí o Pierna de Corzo Rellena de Ibéricos.

Postre a elegir. (Recomendamos el Crujiente de Chocolate)

Agua, Coto Mayor y café.

30,00 €/persona

MENU CAZA

Carpaccio Cinegético con Venado, Corzo, Pato y Jabalí.

Pastel de Pato envuelto en hojaldre.

Escalopines de corzo con Salsa de Setas.

Postre a elegir. (Recomendamos el Struddel de Manzana)

Agua, Coto Mayor y café.

31,00 €/persona

MENU ACEÑABA

Risotto Cazadora.

Pastel de Pato envuelto en hojaldre.

Solomillo de Corzo con Salsa de Vino.

Postre a elegir.

Agua, Lagunilla Reserva, Café y Chupito.

33,50 €/persona

MENU DEGUSTACIÓN

Carpaccio de Bonito del Norte.

Rissoto Cazadora con Mollejas y Boletus.

Pastel de Pato envuelto en hojaldre.

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

Postre a elegir.

Agua, Lagunilla Reserva., café y Chupito de Orujo.

41,00 €/persona

MENÚS UROGALLO

(Se elije un primer plato, un segundo y un postre)

Ensalada de Queso de Cabra.

Rissoto de Verdura.

Pastel de Pato.

Cocido Lebaniego.

Solomillo de Jabalí.

Entrecot con Patatas Fritas y Pimientos.

Tortelloni Rellenos de Queso con salsa de Anchoas.

Bacalao con Pisto

Tarta de Chocolate.

Tarta de Galleta

Helado.

Fruta de Temporada

Agua o Vino.

25,30 €/ persona

- *Menú Niño* (consultar)

14,20 €/ niño.

MENU PICOS

ESTE MENU SOLO SE SIRVE EN EL BAR, VINOTECA O TERRAZA.

(Se elije un primer plato, un segundo y un postre)

Ensalada Mixta.

Risotto de Verduras.

Alubias con Venado.

Sopa de Cocido.

Escalope de Venado.

Pimientos Rellenos de Bocas de Mar.

Albóndigas.

Manitas de Cerdo Guisadas.

Bacalao con Tomate.

Tarta de Chocolate.

Tarta de Galleta.

Helado.

Fruta de Temporada

Agua

14,50 €/ persona

TABLAS VARIADAS

Media

- *Quesucos de Liébana*

9,60 €

15,30 €

(Vaca, tres leches, oveja, cabra, ahumado y picón)

- *Lebaniega*

17,10 €

(Embutidos y quesos)

- *Caza*

11,50 €

18,00 €

(Chorizo de venado, chorizo y salchichón de Jabalí, mousse de pato, queso La Peral y queso ahumado)

- *Ibéricos*

16,00 €

24,00 €

(Jamón, lomo, salchichón, morcón y chorizo)

ENTRANTES

Media

- <i>Ensalada La Casona.</i>	<i>12,00 €</i>	<i>17,00 €</i>
(Mouse de Foie e Ibérico con vinagreta de almendras y nueces)		
- <i>Ensalada de Picos.</i>	<i>11,00 €</i>	<i>15,60 €</i>
(Ensalada templada de Queso de Cabra gratinado con escalibada de manzana, nueces, piñones y pasas)		
- <i>Ensalada Mixta.</i>		<i>10,00 €</i>
(Lechuga, tomate, cebolla, huevo duro, atún y espárragos)		
- <i>Pastel de Pato envuelto en hojaldre.</i>	<i>8,50 €</i>	<i>14,60 €</i>
(Plato templado servido en su propio jugo con foie fresco)		
- <i>Pudines caseros al estilo del Urogallo.</i>		<i>11,70 €</i>
(Espárragos, Queso de Liébana y Cabracho)		
- <i>Carpaccio de Bonito del Norte.</i>		<i>14,90 €</i>
(Con aceite de Oliva virgen y pimienta blanca)		
- <i>Surtido de Carpaccios nacionales con virutas de foie</i>		<i>16,90 €</i>
- <i>Estrella de Foie</i>		<i>18,50 €</i>
(Acompañado de crujiente de pan de pasas y salsa semidulce de pato)		
- <i>Salmón Marinado</i>		<i>16,30 €</i>
(Sobre crujiente de Ibérico, cebolla, huevo duro y alcaparras)		
- <i>Plato de Jamón Ibérico</i>		<i>20,00 €</i>

PRIMEROS PLATOS

Media

- | | | |
|--|----------------|----------------|
| - <i>Sopa de Cocido</i> | | <i>4,30 €</i> |
| (Caldo de cocido Lebaniego con fideos) | | |
| - <i>Cocido Lebaniego</i> | | <i>13,50 €</i> |
| (Garbanzos con costilla, carne de morcillo, tocino ibérico, relleno Lebaniego y repollo con jamón) | | |
| - <i>Alubias con Venado.</i> | | <i>9,50 €</i> |
| - <i>Menestra natural de verduras dos texturas</i> | | <i>15,90 €</i> |
| (Guisada y en crujiente) | | |
| - <i>Rissoto a la Cazadora</i> | <i>10,20 €</i> | <i>16,90 €</i> |
| (Arroz cremoso con Boletus y Mollejas de Lechazo) | | |
| - <i>Revuelto de Setas, Langostinos y Champiñones</i> | | <i>18,70 €</i> |
| - <i>Espaguetis a la carbonara</i> | | <i>6,50 €</i> |
| - <i>Tortellini Cuatro Quesos con Salsa de Anchoas.</i> | | <i>12,20 €</i> |

SEGUNDOS PLATOS

Media

- *Nuestras hamburguesas con su guarnición.* 17,50 €
 - * Carne de venado con cebolla pochada, pepinillo y moztaza.
 - * Carne de Jabalí con bacon.
 - * Carne de corzo con Queso Picón y de Cabra.
- *Solomillo de Jabalí* 18,30 €
(Con puré de patata y tarrina de verduritas envueltas en bacon)
- *Escalopines de Venado* 11,10 € 16,80 €
(Con salsa ligera de chocolate)
- *Chuletón de Vaca al peso* 28,00 €/Kg
- *Pierna de Corzo rellena de Ibérico, sobre Carpaccio de reno y acompañada de láminas de boletus, puré de manzana y tarrina de verduritas* 24,20 €
1ER PREMIO CONCURSO INTERNACIONAL DE RECETAS CINEGÉTICAS
- *Chuletillas de Cordero* 19,60 €
- *Chuletillas de Corzo.* 19,50 €
- *Chuletillas de Cierva.* 19,80€
(Sobre cama de berenjena y coulis de espinacas).
- *Solomillo de Añejo al gusto* 22,20 €
(Salsa de queso o en su propio jugo)
- *Escalope con patatas fritas* 8,60 €
- *Entrecot con patatas y pimientos* 12,00 €
- *Lomo de cerdo adobado con patatas fritas* 8,10 €
- *Huevos al plato con Foie* 19,60 €
- *Callos con huevos y patatas fritas* 8,00 €
- *Medallón de Bacalao con pisto a la Vizcaína* 13,00 € 19,00 €
- *Manitas de Cerdo en salsa.* 14,60 €

EDICIÓN ENERO/2.012

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

POSTRES

- *Crujiente de crema de Chocolate con helado de yogur y miel de Lles.* 5,60 €
- *Helados Variados.* 5,60 €
- *Flan de Queso con helado de turrón.* 5,60 €
- *Flan de Chocolate con helado de vainilla.* 5,60 €
- *Tarta de Queso con helado de naranja y mermelada de Arándanos.* 5,60 €
- *Strudel de Manzana con mermelada.* 5,60 €
- *Canónigo.* 5,60 €
- *Crepes de chocolate y cigarrillo de Tolosa.* 5,60 €
- *Frutas Naturales.* 5,60 €
- *Tabla de Quesos.* 9,60 €
- *Bomba de Chocolate.* 5,60 €

VINOS PARA POSTRES

Selección de Vinos Dulces recomendados para el acompañamiento del

Postre:

✍ PEDRO XIMENEZ 2,20 €

✍ VINOS DE LA TIERRA DE LIÉBANA

- Hielo de Picos 2,90 €

CAFÉS E INFUSIONES

- *Cafés del Mundo* 2,60 €
Colombia, Brasil, Puerto rico, Guatemala, Kenia o Etiopía
- *Té del Puerto* 1,90 €
- *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 €
- *Duque de Alba.* 9,10 €
- *1866* 11,10 €
- *Luis Felipe G. Rva.* 20,00 €

WHISKY

- *Cardhu* 7,20 €
- *Knockando 12 años* 8,80 €
- *Chivas Regal 12 años* 8,80 €
- *Johnnie Walker Black Label* 9,90 €
- *The Dalmore Cigar Malt* 11,00 €
- *Glenmorangie 10 años* 11,00 €
- *Macallan 12 años* 12,00 €
- *White and Mackay* 15,00 €

EDICIÓN ENERO/2.012

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.