



PLACERES AUTÉNTICOS

COMENZAMOS

	1	1/2
Salmorejo	5,90	
Cuchara de temporada	5,90	
(Caldo de puchero de Noviembre a Abril y Gazpacho de Mayo a Octubre)		
Espárragos blancos templados	8,80	
Espárragos Trigueros	9,60	
Pimientos del piquillo al ajillo	5,80	
Croquetas suaves de jamón ibérico ó de puchero	7,80	5,20
Revuelto de Morcilla de Burgos	7,90	
Revuelto de ajetes tiernos, jamón Ibérico y setas	9,90	
Alcachofas confitadas en aceite de Oliva V. Extra	15,00	
Verduras a la Plancha	9,60	

AL CORTE

Jamón Ibérico de Bellota	20,50	16,00
Lomo Ibérico	19,50	15,20
Queso curado de oveja	12,60	9,60

ENSALADAS

Ensalada del Asador (Tomate, cebolla, lechuga)	6,50	
Ensalada Especial	9,90	
Cogollos de Tudela con pimientos y atún	8,90	

LOS IMPRESCINDIBLES DEL ASADOR

	1	1/2
Morcilla de Burgos	7,00	4,50
Chorizo de la olla	7,30	5,00
Picadillo castellano de matanza	7,30	5,00

LO DESCONOCIDO DEL LEHAZO CHURRO

Sesitos rebozados	13,00	7,50
Riñones a la parrilla	16,50	11,10
Mollejas	16,50	11,10
Rabitos a la brasa	12,00	

DE NUESTRO HORNO de leña de encina

También para llevar

Cuarto de lechazo churro <i>(Ideal para 2 ó 3 personas)</i>	40,00
½ Cuarto de lechazo churro	20,50
Ración de cochinillo de castilla	20,00
Chuletillas de lechal a las brasas de nuestro horno	18,00

DE LA PARRILLA

Entrecot de 500 gr <i>(Ideal para compartir)</i>	27,50
Entrecot	19,80
Solomillo	22,50
Churrasco Ibérico	15,00

Nuestros Vinos

Los JÓVENES de la bodega

Septiembre Roble Ribera del Duero	12,50	9,00
Finca Resalso Ribera del Duero	16,50	
Protos Roble Ribera del Duero	17,50	

Recomendamos para acompañar el lechazo

Nuestra jarra de vino clarete 8,50 €

Nuestros TINTOS con CRIANZA

Matarromera Ribera del Duero	29,50	
Pago de los Capellanes Ribera del Duero	28,00	
Emilio Moro. Ribera del Duero	29,00	
Palomero Nueva Era Ribera del Duero	19,50	
Manjar de Silos Ribera del Duero	22,00	
Mauro Ribera del Duero	38,00	
Cune Rioja	14,00	10,00
Yllera Ribera del Duero	16,00	
Marqués de Cáceres Rioja	17,00	
Azpilicueta Rioja	18,00	
Campillo Rioja	23,00	
Muga Rioja	25,00	
Pesquera Ribera del Duero	29,50	

Nuestros TINTOS RESERVA

Protos Ribera del Duero	38,00	
Palomero Ribera del Duero	70,00	
Marqués Riscal Rioja	28,50	
Pesquera Ribera del Duero	40,00	

Cavas y Champagnes

Pere Ventura	16,50	
Juve y Camps Reservad de la familia	24,00	
Moët & Chandon Brut Imperial	48,00	

Menú ASADOR

La entrada castellana:

Morcilla de Burgos

Chorizo de la Olla

Picadillo castellano de matanza

Pimientos del piquillo al ajillo

Seguimos con:

Lechazo churro de nuestro horno de leña

Ensalada del Asador

Pan Especial (Torta de Aceite de Aranda)

Tinto Roble (D.O. Ribera del Duero) ó Jarra de Clarete de la casa

Agua Mineral

Hojaldre con crema pastelera hecha en casa

Café ó Infusión

Nuestras rosquillitas caseras y orujo

36,50 €

**Precio por persona IVA Incl.*

Pregunte por nuestro menú infantil para los más pequeños

Disponemos de menús especiales para grupos y salones privados

sevilla@asadordearanda.com