



GRUPO
ARACELI

CASERÓN DE ARACELI
CARTA DE BARRA

DE MARTES A VIERNES NO FESTIVOS

MENÚ DEL DÍA EN BARRA

UNA COMIDA RICA Y AGRADABLE

Con el ambiente de nuestra barra, te servimos en mesa.

PRIMER PLATO

A elegir entre dos primeros platos.

SEGUNDO PLATO

Opción de carne o pescado fresco.

POSTRE

¡Siempre hay sitio para un postre casero!

CAFE

Un buen café, a tu gusto.







BEBIDA

Agua, vino, cerveza o refresco.











22€

IVA incluido

A la plancha, cocidos, al vapor o al natural

Gamba blanca cocida (250 gr.)		27,85€
Gamba blanca ESPECIAL plancha (250 gr.)		S/M
Ostras de Arcade (unidad)		5,25€
Mejillones de la ría al vapor		11,75€
Berberechos al vapor		S/M
Navajas a la plancha		S/M

Ensaladas, ensaladillas y dos cosas más



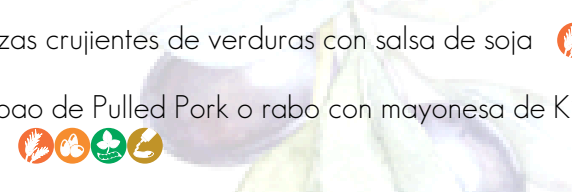
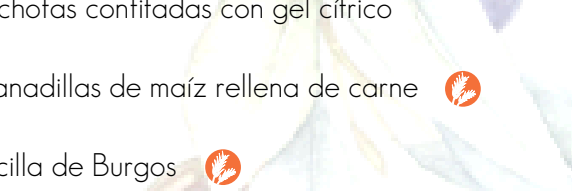

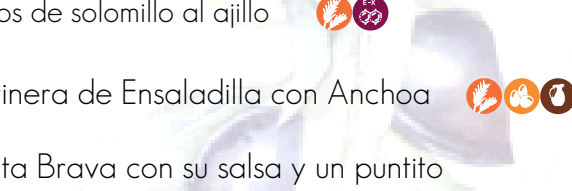


La ensaladilla del Caserón	  	11,50€
Pimientos asados en horno de leña con ventresca	 	14,50€
Parrillada de verduras con emulsión de romesco	 	15,80€
Ensalada de tomate con ventresca de bonito y cebolleta tierna	 	14,75€
Habitas tiernas con chipirones		20,50€
Pimientos de cristal caramelizado al horno de leña		12,60€

En cada plato se muestra la información relativa a la presencia de alérgenos en cumplimiento del reglamento UE nº 1169/2011. Adicionalmente, algunos platos pueden contener trazas de otros alérgenos por contaminación cruzada. Diríjase a nuestro personal para consultar esta información.





10% de IVA incluido

1124-2WEB









Pica Pica

Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura		½ ración/ración 17,35€ / 27,50€
Rueda de ibéricos y manchego		21,50€
Anchoas de Santoña		21,50€
Gyozas crujientes de pollo con verduras		12,75€
Gyozas crujientes de verduras con salsa de soja		12,75€
Pan bao de Pulled Pork o rabo con mayonesa de Kimchee y lima		Unidad 3,80€
Alcachofas confitadas con gel cítrico		Unidad 4,95€
Empanadillas de maíz rellena de carne		Unidad/4 unidades 3,10€ / 12,25€
Morcilla de Burgos		10,50€
Tosta de anchoas		6,50€
Metxaito de Pulled Pork BBQ		Unidad 3,10€
Torreznos de Extremadura con revolconas		14,50€
Dados de solomillo al ajillo		16,00€
Marinera de Ensaladilla con Anchoa		Unidad 3,90€
Patata Brava con su salsa y un puntito de Kimchi		10 unidades 15,50€











Fritos en AOVE

Croquetas de Jamón		12,90€
Croquetón de cigala		3,80€
Pajaritos del campo		12,00€
Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza		13,25€
















De lamer ... el plato

Riñones de lechal a la parrilla		13,50€
Rabo de toro guisado a la cordobesa		18,10€
Steak tartar de vaca madurada 45 días		21,50€
Revuelto de morcilla made in Araceli		10,50€
Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier de patata		15,80€
Picadillo de matanza con huevo de corral y patatas fritas		11,80€
Cachopo de Ternera (450/480 gr. aprox.)		25,50€
Huevos rotos con gulas al ajillo		10,90€
Huevos fritos de corral con chanquetes		13,85€

Pequeños platos con gran sabor del mar

Langostinos al ajillo con jengibre, chile y cilantro		13,80€
Chipirones de anzuelo a la andaluza	 	13,75€
Chipirones a la parrilla con cebolla confitada	 	21,00€
Pulpo a la parrilla o "á Feira"		27,50€
Tartar de salmón con guacamole		16,00€
Arroz a banda con su alioli Mínimo dos personas	  	Precio por persona 15,50€

Un poco más contundente

Jarrete de cochino ibérico confitado a baja temperatura 17h $\frac{1}{2}$ kg		18,10€
Hamburguesa de Angus sobre pan Negro, con queso cheddar, rúcula, salsa cesar y salsa tártara	    	12,60€
Hamburguesa de Rubia Gallega, con queso cheddar, rúcula, salsa cesar y salsa tártara	    	12,60€
Entrecot de vacuno 300 grs.		21,50€
Panceta glaseada con bourbon, puré trufado y cebolla encurtida	  	13,50€
Brocheta de cordero a la parrilla con verduras, mayonesa curry y crujiente de patata	 	15,50€



CASERÓN
DE ARACELI

¡YA PUEDES HACER
TU RESERVA PARA
LAS 28ª JORNADAS
GASTRONÓMICAS DE
LA MATANZA!



MENÚ

55€ ADULTOS (IVA INCLUIDO) y 25€ NIÑOS (IVA INCLUIDO)

SURTIDO DE EMBUTIDO IBÉRICOS
(Jamón ibérico de bellota, Chorizo de Salamanca,
Salchichón ibérico y Queso Manchego)

CHORIZO FRESCO DE PUEBLO A LA PARRILLA
MORCILLA DE ARROZ DE BURGOS

LOS FRITOS DE LA MATANZA
TORREZNO DE IBÉRICO ADOBADO
COSTILLAS DE CERDO AL ESTILO DEL CASERÓN
JUDIÓN DEL VALLE DE LOZOYA CON RABO, MORRO Y OREJA
ENSALADA DE ESCAROLA CON AJO Y TOMATE "ESPURRIADO"
CORDERO LECHAL Y COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA
CON PATATAS PANADERA

CANUTILLOS DE LA ABUELA RELLENOS DE CREMA PASTELERA

CAFÉ E INFUSIONES

VINO TINTO D.O. CA. RIOJA
AGUAS MINERALES, REFRESCOS Y CERVEZAS

LICORES DE FRUTAS, PATXARÁN Y ORUJOS



Todos los
Domingos

5%
descuento

91 841 85 31

lasjornadasdelcaseron.es

www.grupoaraceli.es