



CASA De CAMPO

Naturaleza • Agua • Luz

www.grupocasaremigio.com

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO







PARA ABRIR BOCA






PATATAS REVOLCONAS 1/2 8,00€ 12,00€
CON TORREZNOS

Con torreznos de Soria

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA  28,00€
100g, Acompañado de pan de cristal
y tomate recién rallado

RACIÓN DE QUESO PURO    18,00€
DE OVEJA

Acompañado de picos rústicos y
frutos secos

CORAZONES DE ALCACHOFA    16,90€
FRITAS


Con pesto rojo y virutas de queso parmesano

CROQUETAS    (5ud) 9,00€ (8ud) 14,00€
DE JAMÓN IBÉRICO

Con bechamel casera

CROQUETAS DE (5ud) 10,00€ (8ud) 16,00€
CARABINERO      

Con puntas de alioli de ajo negro

TORTILLA DE PATATAS  14,50€

Con o sin cebolla, hecha al momento

CHORIZO CRIOLLO 12,90€

Campero, picante y tierno, con nuestra salsa
chimichurri

ENSALADAS

¡FRESCAS Y LIGERAS!



ENSALADA LAGO    16,00€

Con queso gorgonzola, nueces, membrillo,
canónigos, rúcula, dátiles y frambuesa

NUESTRA ENSALADILLA RUSA    12,90€





Con ventresca de atún y pan cristal

ENSALADA DE LANGOSTINOS   15,00€

Y TARTAR DE PAPAYA

Con aguacate, mix de lechugas, tomate y
vinagreta cítrica

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE 15,00€

Con lechuga, tomate cherry, cebolla    
frita, parmesano y salsa de mostaza
y miel

ENSALADA DE TOMATES DE   15,00€



TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN

Con cebolla roja y piparras

BURRATA ITALIANA   16,00€

Con tomate braseado y perlitas de trufa

SALMOREJO CORDOBÉS (solo en temporada) 9,00€


Con sal de jamón ibérico y huevo  

RACIONES PARA COMPARTIR



PULPITO ENTERO A LA BRASA  25,00€

Con sus cachelos

PARRILLADA DE VERDURAS    16,00€

DE TEMPORADA

Con pesto rojo y aceite verde

DUELOS Y QUEBRANTOS  15,00€





Huevos a baja temperatura, chistorra de
Arbizu, láminas de papada y fondo de carne

SARTÉN DE HUEVOS ESTRELLADOS  16,50€

CON JAMÓN IBÉRICO

Huevos camperos con jamón ibérico

RABAS A LA ANDALUZA 1/2 11,00€ 18,50€

Con alioli casero    

CAZÓN EN ADOBO 1/2 9,00€ 16,00€

Como en la Bahía de Cádiz     

CARNES Y

HAMBURGUESAS



CHULETÓN DE VACA MADURADA 75,00€

DE 1,200KG

Con pimientos de Padrón y patatas fritas

LOMO BAJO DE ENTRECOT DE 26,00€

VACA MADURADA

Con pimientos de Padrón y patatas fritas

ALBÓNDIGAS DE VACA MADURADA  17,00€

Con tomate picantito y sus patatas

ABANICO DE CERDO IBÉRICO 22,00€

Con pimientos de Padrón y patatas

fritas con salsa de Chimichurri

POLLO AL CURRY ROJO 16,00€

Con arroz basmati

HAMBURGUESA DE      15,00€

TERNERA GALLEGA

Con queso fundido, lechuga, tomate,
cebolla, bacon crujiente y pepinillo

HAMBURGUESA DE      15,50€

TERNERA DE ÁVILA

Jamón ibérico, queso manchego,
cebolla caramelizada y lechuga

HAMBURGUESA VEGANA    14,00€


Con lechuga, tomate, cebolla y pepinillo

ARROCES Y PASTAS




ARROZ NEGRO  **20,00€**
(por persona, mínimo 2 personas)


Con chipirones, calamar, langostinos y puntas de alioli casero

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE  **26,00€**
(por persona, mínimo 2 personas)

Con sofrito mariner y fumet de pescado

ARROZ MARINERO  **20,00€**
Con langostinos, calamares y mejillones

RISOTTO DE BOLETUS  **17,50€**
Cremoso arroz con suave toque de trufa

PASTA A LA BOLOÑESA  **14,90€**
Boloñesa de carne de ternera casera con toque de especias de la Provenza


LINGUINI SALTEADO CON VERDURITAS NATURALES AL WOK  **16,00€**

CANELÓN RELLENO DE RABO DE TORO  **18,90€**

Guiso de rabo de toro envuelto en pasta fresca sobre puré de boniato

DEL MAR A LA MESA



CAZUELA DE RODABALLO A LA VASCA  **24,50€**

Sobre patata panadera y almejas

BACALAO CON CREMA DE CARABINEROS Y SU PILPIL  **23,50€**

Con parmentier de boniato

TODOS NUESTROS PLATOS PODRÍAN CONTENER TRAZAS



POSTRES



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE  **6,00€**

Intenso chocolate con bizcocho de cacao y suave crema de chocolate

TARTA DE QUESO GOURMET CON HELADO  **6,00€**

Cremosa tarta de queso horneada, con nata, huevo y queso fresco y helado


TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE VAINILLA  **6,00€**

TARTA DE PISTACHO  **6,00€**

Con dos bizcochos, rellena de crema de pistacho con ralladura de crema de pistacho, chocolate blanco y pistachos picados

COULANT DE BISCUIT  **6,00€**
Con corazón cremoso de galleta caramelizada




LA TENTAZIONE CAFÉ  **6,00€**
Helado de café y crema con salsa de café y granos de chocolate

LA TENTAZIONE TIRAMISÚ  **6,00€**
Helado de mascarpone con bizcocho, café, nata y polvo de cacao




LA TENTAZIONE LIMONCELLO  **6,00€**

MENÚ INFANTIL

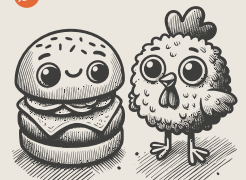
PRIMEROS

- Croquetas con patatas 
- Arroz con tomate y salchichas 
- Pasta boloñesa 

SEGUNDOS

- Bandidos de pollo 
- Daditos de merluza 
- Hamburguesa de ternera 

+ bebida y postre a elegir **14,00€**



CESTA DE PAN 3,00€

IVA INCLUIDO

BEBIDAS



BARRIL

Mahou Clásica 33cl.	3,75€
Mahou Clásica 50cl.	5,50€
Mahou sin 33cl.	3,75€
Mahou sin 50cl.	5,50€
Mahou Cinco Estrellas Radler 33cl.	3,75€
Mahou Cinco Estrellas Radler 50cl.	6,00€
Tinto de verano limón "los Chachis de Mariano"	4,50€
Botella Mahou Cinco Estrellas 33cl.	4,00€
Botella Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten 33cl.	4,00€
Botella Mahou Cinco Estrellas Session Ipa 33cl.	4,00€
Botella Mahou Barrica Original 33cl.	4,00€
Botella Mahou 0,0 Tostada 33cl.	4,00€
Botella Mahou Reserva 33cl.	4,00€
Botella Mahou Sin Filtrar 33cl.	4,00€
Botella Mahou Maestra 33cl.	4,00€
Botella Alhambra Reserva 1925 33cl.	4,00€
Botella La Salve Auténtica 33cl.	4,00€
Botella Founders Porter 35,5cl.	5,50€
Botella Corona 35,5cl.	4,00€
Botella Budweiser 33cl.	4,00€
Botella Franziskaner Weissbier Naturtrüb 50cl.	6,50€
Tinto de Verano	4,50€
Puedes pedir tu tinto de verano con limón o gaseosa.	
Vermú	4,50€
Agua Mineral	2,50€
Agua con Gas	3,00€
Zumo de Piña, Melocotón o Tomate	3,50€
Refrescos	3,50€
Aquarius / Fuze Tea Sabores (limón, maracuyá y sin azúcar)	3,50€
Energético	3,50€
Licores crema, orujo y hierbas	4,50€
Licores Patxaran, limoncello y Licor 43	6,00€
Combinado (solicitar carta)	9,00€
Combinado premium 10,00€ · 12,00€ · 14,00€ (solicitar carta)	
Cócteles clásicos (solicitar carta)	10,00€
Cócteles sin alcohol (solicitar carta)	8,00€

VINOS TINTOS

D.O. Ribera del Duero	COPA	BOTELLA
Cruz de Alba Roble	4,00€	22,00€
Cruz de Alba Crianza		26,00€
Conde de San Cristóbal		28,00€
Corimbo		32,00€

D.O. Rioja

	COPA	BOTELLA
Ramón Bilbao Crianza	4,00€	22,00€
Ramón Bilbao Ed. Limitada		24,00€
Ramón Bilbao Garnacha		24,00€
Ramón Bilbao Reserva		26,00€
Marqués de Vargas		29,00€
Ramón Bilbao Límite Sur		32,00€

VINOS ROSADOS

D.O. Rioja	COPA	BOTELLA
Ramón Bilbao Rosado Finca Lalinde	4,00€	22,00€
		32,00€

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda	COPA	BOTELLA
Ramón Bilbao Verdejo	4,00€	22,00€
Ramón Bilbao Early Harvest Verdejo		24,00€

D.O. Rías Baixas

	COPA	BOTELLA
Condes de Albarei	4,00€	22,00€
Mar de Frades		28,00€
Pazo de San Mauro		30,00€

D.O. Godello

Godeval	COPA	BOTELLA
	4,50€	22,00€

D.O. Penedès

Miranda d'Espells	COPA	BOTELLA
	4,00€	22,00€

D.O. Cava

	COPA	BOTELLA
Juvé & Camps Essential Púrpura	4,00€	22,00€
Juvé & Camps Essential Pinot Noir	4,00€	22,00€
Juvé & Camps Reserva de la familia		24,00€
Mar de Frades Brut Nature		30,00€

SANGRÍAS

	COPA	BOTELLA
Lolea tinta frizzante	4,00€	20,00€
Lolea blanca spritz citrus	4,00€	20,00€
Lolea rosada spritz floral	4,00€	20,00€

