

BRASERIA EL RaCo

#MENU DEL DIA

(SOLO MEDIODIA)

ENTRANTES

PARRILLADA DE VERDURA a la brasa

(Calabacin, berenjena, tomate, pimiento, patata, champiñon)

OLLA ARANESA casera

(Consistente sopa tipica del Vall d'Aran)

GAZPACHO de tomate y sandia

(Clasico gazpacho de tomate casero con un toque de sandia)

TRINXAT DE COL Y PATATA

(Con morcilla y panceta ahumada)

ENSALADA DE LA CASA

(Ensalada verde con ventresca de atun)

TABLA DE PATE DEL VALLE

(Con pan tostado)

PATATAS "AL CALIU"

(Con all i oli casero)

TOSTADA DE ESCALIVADA CON ATUN Y ANCHOAS

(Tosta de pan de Aran con pimiento rojo y berenjena)

SEGUNDOS

BONDIOLA BRASEADA AL OPORTO

(Cabeza de lomo de cerdo, cocinada lentamente en la brasa con oporto, cerveza negra, soja, cebolla y ajo)

CORDERO DEL VALLE a la brasa

(Paletilla de cordero fileteada con all i oli de manzana)

SECRETO DE CERDO IBERICO

(Cortado en lonchas finas, y pasado por la parrilla)

SEPIA a la brasa

(Con picada ajo/perejil)

"MANITAS" DE CERDO

(2 mitades de pies de cerdo tostaditos a la parrilla)

POLLO a la brasa

(Muslo o pechuga a elegir)

COSTILLA DE CERDO a la barbacoa

(Asado a baja temperatura, acabado en horno brasa con salsa barbacoa)

SURTIDO DE BUTIFARRAS

(Blanca, negra y longaniza)

PLATO VEGANO de la casa

(Opcion vegetariana a la brasa, consultar disponibilidad y variedad a tu camarero)

PAN, VINO, AGUA Y POSTRE incluido

17,00€ (iva incluido)

EL MENU ES INDIVIDUAL

En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuniquelo a nuestro personal
Racion extra de salsa romesco y salsa all i oli 0,50€

#MENU EL RACO

ENTRANTES

PARRILLADA DE VERDURAS a la brasa

(Calabacin, berenjena, tomate, patata, champiñon, pimiento)

OLLA ARANESA casera

(Consistente sopa típica del Vall d'Aran)

½ TABLA DE JAMON IBERICO DE BELLOTA

(Con pan tomate)

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

(Con vinagreta de miel y mostaza)

GAZPACHO de tomate y sandia

(Clasico gazpacho de tomate casero con un toque de sandia)

TABLA DE PATE DEL VALLE

(Con pan tostado y chutney de cebolla)

ENSALADA CESAR

(Con pechuga de pollo a la brasa, parmesano, croutons, queso y salsa)

½ TABLA DE CECINA DE BUEY

(Con pan tomate)

PATATA "AL CALIU" con jamon iberico y queso de cabra

(Las patatas asadas con el queso bien tostaditos)

SEGUNDOS

ENTRECOT DE "VACA VIEJA" a la brasa

(Lomo bajo de vaca, aprox 250g)

CRUCETA DE CERDO IBERICO

(Secreto iberico la brasa)

MIXTO DE CORDERO a la brasa

(Paletilla fileteada y chuletillas de cordero del Pais)

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO

(Medallones a la parrilla)

ENTRAÑA DE TERNERA a la brasa

(Con un toque de mantequilla, picada de ajo perejil y limon)

TRUCHA DEL PIRINEO

(Con jamon serrano y zumo de limon)

HAMBURGuesa DE WAGYU

(150g-180g de carne 100% wagyu, un bocado de la mejor carne del mundo)

PLATO VEGANO de la casa

(Opcion vegetariana a la brasa, consultar disponibilidad y variedad a tu camarero)

PAN, POSTRE Y 1 BEBIDA incluido

23,00€ (iva incluido)

Suplemento por compartir 1 menu: 3€

BRASERIA EL RaCo

#MENU "PARA DISFRUTAR"

ENTRANTES

CARPACCIO DE "VACA VIEJA"

(Con foie, virutas de parmesano, aceite de albahaca y helado de mostaza antigua)

ENSALADA DE SALMON AHUMADO

(Variado de lechuga, tomate, salmon ahumado, naranja, helado de fresa y vinagreta de eneldo)

PLATO DE BUEY Y BELLOTA

(½ plato de cecina de buey, ½ plato de jamon bellota y pan tomate)

PARRILLADA DE VERDURA "EL RACO"

(Verduras con queso de cabra gratinado y vinagreta de mostaza y miel)

SEGUNDOS

TATAKI DE ATUN a la brasa

(Lomo de atun aliñado con salsa teriyaki, sesamo y aceite de sesamo)

BIFE ARGENTINO

(Corte emblematico del lomo alto de la vaca, aprox 300g)

MAGRET DE PATO

(A la brasa, con salsa de reduccion de vino tinto y ciruela seca)

TATAKI DE "VACA VIEJA" a la brasa

(Taco de vaca macerado con salsa de soja, vinagre de arroz, ajo y jengibre)

PAN, POSTRE Y BEBIDA incluido
vino tinto Edulis crianza DO Rioja
vino blanco Marieta albariño DO Rias Baixas
vino blanco Viñas del Vero chardonnay DO Somontano

30,00€ (iva incluido)

Suplemento por compartir 1 menu: 3€