

#MEnu del Dia

(SOLO MEDIODIA)

ENTRANTES

SOPA DE GALETS rellenos de carne

(Nuestro caldo casero con galets)

PARRILLADA DE VERDURA a la brasa

(Calabacin, berenjena, tomate, champiñon, cebolla, boniato, maiz, manzana, alcachofa, esparrago)

GAZPACHO DE SANDIA con mozzarella

(Muy refrescante)

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)

TRINXAT DE COL Y PATATA

(Con morcilla y panceta ahumada)

TOSTADA DE ESCALIVADA CON ATUN Y ANCHOAS

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

POKE BOWL DE SALMON

(Arroz, alga wakame, edamame, rucula, mango, aguacate, salmon y sesame tostado)

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)

BUTIFARRA CRIOLLO a la brasa

(Clasico chorizo criollo argentino con nuestra salsa chimichurri)

BOCADOS VEGANOS AL WOK con arroz

(Nuestro plato vegano)

PAN, VINO, AGUA Y POSTRE incluido

20,00€ (iva incluido)

EL MENU ES INDIVIDUAL

#MeNU eL RAco

ENTRANTES

OLLA ARANESA casera

(Consistente sopa típica del Vall d'Aran)

PARRILLADA DE VERDURAS a la brasa

(Calabacín, berenjena, tomate, champiñón, cebolla, boniato, maíz, manzana, alcachofa, espárrago)

½ TABLA DE JAMON IBERICO DE BELLOTA

(Con pan tomate)

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

(Con vinagreta de miel y mostaza)

CALDO CASERO con galets

(Nuestro caldo casero con galets rellenos de carne)

TABLA DE PATE DEL VALLE

(Con pan tostado y chutney de cebolla)

ENSALADA CESAR

(Con pechuga de pollo rebozada, parmesano, croutons, queso y salsa)

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 a la brasa)

MIXTO DE CORDERO a la brasa

(Paletilla fileteada y chuletillas de cordero del País)

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO

(Medallones a la parrilla)

ENTRAÑA DE TERNERA a la brasa

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

CHURRASCO DE TERNERA a la brasa

(con salsa chimichurri)

COLA DE RAPE a la brasa

(300g-400g de cola de rape)

BUTIFARRA CRIOLLO a la brasa

(Clásico chorizo criollo argentino con nuestra salsa chimichurri)

HAMBURGUESA DE TERNERA del Valle

(180g de carne, lechuga, tomate, queso gouda)

BOCADOS VEGANOS AL WOK con arroz

(Nuestro plato vegano)

PAN, POSTRE Y 1 BEBIDA incluido

26,00€ (iva incluido)

Suplemento por compartir 1 menú: 3€

#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 reduccion de vino tinto y frutas del bosque)

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 Viñas del Vero chardonnay DO Somontano
vino rosado Aire de Protos DO Ribera del Duero

32,00€ (iva incluido)

Suplemento por compartir 1 menu: 3€