

BRASERIA EL RaCo

#MENU DEL DIA

(SOLO MEDIODIA)

ENTRANTES

PARRILLADA DE VERDURA a la brasa

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

OLLA ARANESA casera

(Consistente sopa tipica del Vall d'Aran)

CALDO CASERO con galets

(Nuestro caldo casero con galets rellenos de carne)

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)

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)

PLATO VEGANO de la casa

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

PAN, VINO, AGUA Y POSTRE incluido

18,00€ (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€

BRASERIA EL RaCo

#MENU EL RACO

ENTRANTES

PARRILLADA DE VERDURAS a la brasa

(Calabacin, berenjena, tomate, manzana, 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)

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 a la brasa, 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 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)

PLATO VEGANO de la casa

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

PAN, POSTRE Y 1 BEBIDA incluido

23,90€ (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)

JAMON IBERICO DE BELLOTA

(Con 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€