

#MENU DEL DIA

(SOLO MEDIODIA)

ENTRANTES

PARRILLADA DE VERDURAS a la brasa

(Calabacin, tomate, patata, champiñon, pimiento verde, esparrago)

OLLA ARANESA casera

(Consistente sopa tipica del Vall d'Aran)

RISOTTO DE SETAS con foie

(Cremoso risotto con ralladura de foie y aceite de trufa negra)

SOPA DE GALETS rellenos de carne

(Nuestro caldo casero con galets)

ENSALADA DE LA CASA

(Ensalada verde con lomititos de atun)

"HUEVOS ROTOS" con chistorra

(Huevos camperos a baja temperatura acabados en horno brasa)

TABLA DE PATE DEL VALLE

(Con pan tostado)

PATATAS "AL CALIU" con all i oli gratinado

(Patatas asadas acabadas encima de la brasa)

"TATIN" DE ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA

(Masa de hojaldre, pimiento rojo, berenjena y queso de cabra acabado en nuestro horno de leña)

SEGUNDOS

CALAMAR a la brasa

(Con picada ajo/perejil)

"MANITAS" DE CERDO

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

CORDERO DEL VALLE a la brasa

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

PAELLA DE VERDURAS (minimo 2 pers)

(Arroz con verduras del dia acabado en horno de leña)

CONFIT DE PATO asado

(Con chutney de manzana)

MUSLO DE POLLO a la brasa

(Pollo campero deshuesado a la parrilla)

COSTILLA DE CERDO a la barbacoa

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

CALLOS con garbanzos

(Nuestros callos caseros con un toque picante)

PLATO VEGANO de la casa

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

BONDIOLA BRASEADA AL OPORTO

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

PAN, VINO, AGUA Y POSTRE incluido

18,00€ (iva incluido)

EL MENU ES INDIVIDUAL

#MENU EL RaCONET

ENTRANTES

PARRILLADA DE VERDURAS a la brasa

(Calabacin, tomate, patata, champiñon, pimiento verde, esparrago)

OLLA ARANESA casera

(Consistente sopa tipica del Vall d'Aran)

CALDO CASERO con galets

(Nuestro caldo casero con galets rellenos de carne)

½ TABLA DE JAMON IBERICO DE BELLOTA

(Con pan tomate)

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

(Con vinagreta de membrillo y mezcla de frutos secos)

“HUEVOS ROTOS” con panceta iberica

(Huevos camperos a baja temperatura acabados en horno brasa. Con aceite trufado)

TABLA DE PATE DEL VALLE

(Con pan tostado y mermelada de higos)

ENSALADA CESAR

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

OREJA DE CERDO

(Acabada en horno brasa con suave toque de ajo y perejil y aliñada con pimenton ahumado)

PATATAS “AL CALIU” con jamon iberico y queso

(Las patatas asadas con el queso de cabra y queso gorgonzola bien tostaditos)

RISOTTO DE SETAS con foie

(Cremoso risotto con ralladura de foie y aceite de trufa negra)

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)

ENTRAÑA DE TERNERA a la brasa

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

PAELLA DE SECRETO Y TACOS DE BOLETUS (minimo 2 pers)

(Arroz de carne y setas a nuestro estilo)

COLA DE RAPE a la brasa

(300g-400g de cola de rape)

HAMBURGuesa DE TERNERA del Valle

(180g de carne)

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€

#MENU "PARA DISFRUTAR"

ENTRANTES

TIMBAL DE VERDURAS Y QUESO

(Verduras a la brasa con queso de cabra gratinado)

ENSALADA DE SALMON AHUMADO

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

JAMON IBERICO DE BELLOTA

(Con pan tomate)

"HUEVOS ROTOS" TRUFADOS

(Huevos camperos a baja temperatura acabados en horno brasa con panceta iberica, aceite trufado y laminas de trufa)

CARPACCIO DE "VACA VIEJA"

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

SEGUNDOS

BIFE ARGENTINO a la brasa

(Aprox 0,400g de lomo alto de vaca argentina)

PULPO a la brasa

(Aprox 250g de patas de pulpo, aliñados a la gallega)

CORDERO LEHAZO

(Lechal DO Castilla y León en horno de leña tradicional)

COCHINILLO LECHAL

(Léchon al estilo segoviano en horno de leña)

PAN, POSTRE Y BEBIDA incluido

vino tinto Edulis crianza DO Ribera del Duero

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€