

#MEnu del Dia

(SOLO MEDIODIA)

ENTRANTES

SOPA DE GALETS rellenos de carne

(Nuestro caldo casero con galets)

PARRILLADA DE VERDURAS a la brasa

(Calabacin, berenjena, tomat, patata, champiñon, boniato, manzana, esparrago)

RISOTTO DE SETAS con foie

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

GAZPACHO DE SANDIA con perlas de melon, jamon picado y picatoste

(Muy refrescante)

"HUEVOS ROTOS" a nuestra manera con chistorra

(Huevos camperos a baja temperatura acabados en horno brasa)

TABLA DE PATE DEL VALLE

(Con pan tostado)

PATATAS "AL CALIU" con 2 salsas

(Patatas asadas acabadas encima de la brasa, con alioli y salsa brava casera)

"TATIN" DE TOMATE ASADO con jamon y queso de cabra

(Masa de hojaldre, acabado en nuestro horno de leña)

POKE BOWL DE SALMON

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

SEGUNDOS

"MANITAS" DE CERDO

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

SEPIA a la brasa

(Con picada ajo/perejil)

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)

CARRILLERA DE CERDO asada en salsa

(Carrillera de cerdo asada a baja temperatura con salsa de verduras y carne)

BOCADOS VEGANOS AL WOK con arroz

(Nuestro plato vegano)

BUTIFARRA CRIOLLO a la brasa

(Tipico chorizo criollo argentino acompañado con nuestra salsa chimichurri)

PAN, VINO, AGUA Y POSTRE incluido

20,00€ (iva incluido)

EL MENU ES INDIVIDUAL

#MeNU eL racONeT

ENTRANTES

OLLA ARANESA casera

(Consistente sopa típica del Vall d'Aran)

PARRILLADA DE VERDURAS a la brasa

(Calabacín, berenjena, tomate, patata, champiñón, boniato, manzana, espárrago)

½ TABLA DE JAMÓN IBERICO DE BELLOTA

(Con pan tomate)

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

(Con vinagreta de membrillo y mezcla de frutos secos)

“HUEVOS ROTOS” con lardo iberico de bellota

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

TABLA DE PATE DEL VALLE

(Con pan tostado y chutney de cebolla caramelizada)

ENSALADA CESAR

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

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)

“RATATOUILLE” con huevo a baja temperatura

(Clásico pisto francés con huevo)

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)

ENTRAÑA DE TERNERA a la brasa

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

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

(Arroz de carne y setas a nuestro estilo)

COLA DE RAPE a la brasa

(300g-400g de cola de rape)

MELOSO DE TERNERA con arroz

(Carrillera de ternera asada a baja temperatura con su salsa)

CHURRASCO DE TERNERA a la brasa

(con salsa chimichurri)

RULO DE RABO DE TORO

(Estofado a baja temperatura y deshuesado)

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

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)

½ JAMON IBERICO BELLOTA Y ½ CECINA DE VACA

(Con pan tomate)

“HUEVOS ROTOS” TRUFADOS a nuestra manera

(Huevos camperos a baja temperatura acabados en horno brasa con lardo iberico bellota, 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 LECHAZO

(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 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€