

#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)

GAZPACHO de tomate y sandia

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

HABAS con jamon y huevo

(Habas salteadas con jamon, y servida con huevo a baja temperatura)

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)

"TATIN" DE ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA

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

RISOTTO DE SETAS con laminas de trufa del verano

(Cremoso risotto con trufa de la temporada)

SEGUNDOS

SEPIA 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

(Muslo de pollo campero tostadito)

COSTILLA DE CERDO a la barbacoa

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

PAELLA DE LONGANIZA CRIOLLO Y CALAMAR (minimo 2 pers)

(Arroz mar y montaña a nuestro estilo)

BONDIOLA BRASEADA AL OPORTO

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

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

#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)

GAZPACHO de tomate y sandia

(Clasico gazpacho de tomate con un toque de sandia)

1/2 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)

RISOTTO DE SETAS con laminas de trufa del verano

(Cremoso risotto con trufa de la temporada)

PATATAS "AL CALIU" con jamon iberico y queso

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

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)

TACO DE RODABALLO a la brasa

(Rodaballo salvaje en tacos de 250g-300g braseados)

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€

#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)

PLATO DE BUEY Y BELLOTA

(½ plato de cecina de buey, ½ plato de jamon bellota y 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

(Aliñado con pimenton ahumado de la vera)

PALETILLA DE CABRITO

(Asada a baja temperatura y con el toque de horno brasa)

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 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€