

CARTA BRASERIA ETH TRITON HINVIERNO 2015

ENTRANTES:

Crema de setas silvestres con picatostes de parmesano	9,5
Olla Aranese con pelotillas de la Bartola	10,5
Ensalada Xató (Escarola, bacalao, anchoas y vinagreta de romesco)	11,5
Ensalada de queso de cabra, nueces y pasas	9,5
Surtido de Patés del valle	11
Escalibada al horno de leña con anchoas (tostada)	11,9
Croquetas de pollo / trufa y pollo / jamón (8 uni)	11,5
Cebiche de atún con mango	16,5
Verduras al wok con salsa de soja	11,9
Huevo de oca al plato con chorizo y habitas	14,9
Fundido de torta zamorana con verduritas	14,5
Pulpo a la brasa	16

PESCADOS:

Tacos de atún rojo al wok con salsa de soja	17,5
Lomo de bacalao a la parrilla	22,5
Cazuela de bacalao al horno con sobrasada y alcaparras	24

CARNES:

PARRILLA:

Pollo Coc	12,5
Entrecote	19,5
Costillas de cordero	16,5
Surtido de longanizas	14,5
Chuleta de vaca (min. 2 personas)	22 p.p
Lomo de cerdo	11,5
Confit de pato	16,5

HORNO DE LEÑA (min. 2 personas)

Lechazo	22 p.p.
Cochinillo	22 p.p.
Presa ibérica con manzana y chalotas	19 p.p.
Foie fresco con pera	24 p.p.

Pan tostado con tomate	3
All i oli	2,5
Salsa romesco	2,5
Escalibada	4
Alcachofa al horno	2,5
Patatas fritas	3

POSTRES:

Sopa de frutos rojos con helado de vainilla	4,9
Crema catalana quemada	4,5
Espuma de chocolate negro	4,5
Yogurt natural con mermelada de arándanos	4
Mató con miel y nueces	4,5
Postre de músico con mistela	6
Sorbetes y helados	4,5
Tarta del día	5,5
Nuestra tabla de quesos	12