

LA BRASSERIE

RESTAURANT

RP

Rubén
Pertusa

Alérgenos

1-7

Aperitivo de bienvenida: Mantequilla artesana de trucha Imperial ahumada
AOVE Picual de Molino de Olivas de Bolea

ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota 5 J	27,00 €	
Migas al estilo de los pastores con huevo de caserío frito	17,00 €	2-7
* Ensalada de tomate rosa de Huesca con queso y AOVE de Molino de olivas de Bolea	17,00 €	1-11-13
* Ajoblanco con sardina ahumada y sorbete de manzana ácida	16,00 €	1-2-4-5-7-13
Alcachofas confitadas con refrito de ajo y jamón de Teruel	18,00 €	1

PRINCIPALES

Tartar de trucha del Pirineo al estilo oriental con guacamole	22,00 €	2-5-7-8-9-11-13
* Pulpo salteado al wok con alioli y pimentón de la Vera	28,00 €	1-2-14
Rodaballo asado al estilo de Orio con patatas panaderas	32,00 €	5-13
* Costillas de cordero empanadas con patatas fritas	27,00 €	2-4-7
Entrecot de ternera del valle con patatas fritas	28,00 €	7
* Solomillo de vaca con foie y demi glace	32,00 €	1
Chuletón de vaca Premium a la parrilla	55,00 €/Kg	

GUARNICIONES

* Patatas fritas caseras	7,00 €	7
* Pimientos del piquillo confitados en casa, a la brasa	7,00 €	

LAMINES

Tarta de quesos Oscenses	8,00 €	1-2-7
* Torrija de brioche caramelizada	8,00 €	1-2-4-7
Helado de fresa, chocolate y vainilla	8,00 €	1-2-13
* El mejor flan del mundo... posiblemente	8,00 €	1-2

PANES

Pan artesano de masa madre con AOVE Picual de Molino de Olivas de Bolea	3,50 €/u
Pan artesano sin gluten con AOVE Picual de Molino de Olivas de Bolea	4,00 €/u

* Los que no te puedes perder, recomendados por nuestro Chef Rubén Pertusa



1
Lacteos



2
Huevos



3
Cacahuete



4
Frutos secos



5
Pescado



6
Crustaceos



7
Gluten



8
Soja



9
Sésamo



10
Apio



11
Mostaza



12
Altramucos



13
Sulfitos



14
Moluscos

IVA incluido.