

Menú Casa Falceto

DISPONIBLE A MEDIODÍA

Aperitivo de bienvenida

Entrantes

- ENSALADA TEMPLADA de pollo de corral escabechado con verduras 🍷
CARPACCIO DE TERNERA con parmesano, piparras, maíz y mostaza 🍷 🍷
MIGAS ARAGONESAS con buñuelo de huevo frito y papada de latón 🌾 🍷
ARROZ CREMOSO DE SETAS con parmesano 🍷
RAVIOLI DE TRIGUEROS Y QUESO con salsa de gambas al ajillo 🌾 🍷 🍷
BERENJENA ASADA A LA BRASA con chimichurri de tomate seco 🍷

Platos principales

- CHULETILLAS DE CORDERO de Sobrarbe a la brasa
LOMO DE CIERVO a la brasa con salsa de arándanos y puré de castaña 🍷 🍷
GUISO TRADICIONAL DE CORDERO con setas 🍷
BROCHETA DE VACA DE BELLOTA con verduras asadas
LUBINA A LA BRASA con verduras y emulsión de limón 🐟
BACALAO AL HORNO con salsa de ajo negro y pimientos asados 🐟
ENTRECOT DE TERNERA ECOLÓGICA a la brasa con guarnición (+2 €)
SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA a la brasa con su guarnición (+3 €)

Postres

- HOJALDRE CRUJIENTE con crema pastelera y fresas 🌾 🍷 🍷
TORRIJA DE LA CASA con helado de vainilla y chocolate templado 🍷 🍷
PERFECTO DE CAFÉ con toffee de Baileys 🍷 🍷 🍷
TARTA DE QUESO DE CABRA "LOS MELESES" con salsa de frutos rojos 🍷 🍷
TRUFITAS artesanas de chocolate 🍷 🍷

Tenemos postres para intolerantes a la lactosa y al gluten

40 €

Carta vegetariana

Entrantes y principales

ENSALADA VEGETAL de temporada	13 €	✓	
PUERROS asados a la brasa con salsa romescu	11 €	✓	🌿 🍷
MIGAS ARAGONESAS con chorizo vegetal y buñuelo sin huevo	12 €	✓	🌿
ARROZ CREMOSO de setas de temporada	14 €		
PASTA ECOLÓGICA con boloñesa vegetal	12 €	✓	🌿
BERENJENA ASADA A LA BRASA con chimichurri de tomate seco ..	11 €	✓	🍷

Postres

ENSALADA de fruta de temporada	5 €	✓	
SORBETE de mandarina	4 €	✓	
HOJALDRE CRUJIENTE con crema pastelera y fresas	6.5 €		🌿 🍷 🥛
TORRIJA DE LA CASA con helado de vainilla y chocolate templado ...	6.5 €		🍷 🥛
PERFECTO DE CAFÉ con toffee de Baileys	6.5 €		🍷 🥛 🌿
TARTA DE QUESO DE CABRA "LOS MELESES" con frutos rojos	6.5 €		🍷 🥛
TRUFITAS artesanas de chocolate	6.5 €		🍷 🌿

Tenemos postres para intolerantes a la lactosa y al gluten











✓ vegano

Menú Chuletón

DISPONIBLE A MEDIODÍA · MÍNIMO DOS PERSONAS

Aperitivo de bienvenida

Entrantes a elegir, uno por persona

- ENSALADA TEMPLADA de pollo de corral escabechado con verduras 
- CARPACCIO DE TERNERA con parmesano, piparras, maíz y mostaza  
- MIGAS ARAGONESAS con buñuelo de huevo frito y papada de latón  
- ARROZ CREMOSO DE SETAS con parmesano 
- RAVIOLI DE TRIGUEROS Y QUESO con salsa de gambas al ajillo   
- BERENJENA ASADA A LA BRASA con chimichurri de tomate seco 













Chuletón de 1 kg para compartir, a elegir

- BLACK ANGUS
- TERNERA ECOLÓGICA
- VACA MADURADA

Acompañamiento

- ENSALADA VERDE
- PATATAS FRITAS en aceite de oliva virgen extra ecológico 

Postres a elegir, uno por persona

- HOJALDRE CRUJIENTE con crema pastelera y fresas   
- TORRIJA DE LA CASA con helado de vainilla y chocolate templado  
- PERFECTO DE CAFÉ con toffee de Baileys   
- TARTA DE QUESO DE CABRA "LOS MELESES" con salsa de frutos rojos  
- TRUFITAS artesanas de chocolate  






Tenemos postres para intolerantes a la lactosa y al gluten

55 €



(PARA UNA PERSONA 85 €)

Menú Infantil






Entrantes

PASTA con salsa boloñesa casera	10 €	
ARROZ PILAF con tomate ecológico y huevo frito	10 €	
MIGAS ARAGONESAS con buñuelo de huevo frito	10 €	 
HUEVOS FRITOS con patatas fritas y jamón	10 €	

Platos principales

LONGANIZA de Latón de La Fueva a la brasa con patatas	12 €	
PECHUGAS DE POLLO ecológico empanadas con patatas	14 €	
CHULETILLAS DE CORDERO a la brasa con patatas	19 €	
BURGER DE TERNERA ECOLÓGICA a la brasa en pan brioche con patatas	15 €	
PLATO COMBINADO pechuga de pollo empanada o longaniza o cordero (+4 €) con pasta o arroz y tomate frito	18 €	

Postres

HELADOS ARTESANOS varios sabores a elegir	4 €	
YOGUR ARTESANO con miel o azúcar	4 €	
ENSALADA DE FRUTA de temporada	5 €	
BIZCOCHO DE CHOCOLATE con helado	6 €	  

Carta de noches

DISPONIBLE EN SERVICIO DE CENAS

Para compartir

TERRINA DE PATÉ casero de ternera con confituras	14 €	
ENSALADA TEMPLADA de pollo de corral escabechado con verduras	15 €	
CARPACCIO DE TERNERA con parmesano, piparras, maíz y mostaza	17 €	
JAMÓN IBÉRICO ECOLÓGICO y pan con tomate	18 €	
SELECCIÓN DE IBÉRICOS ecológicos de bellota y quesos artesanos	19 €	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO seleccionadas y pan con tomate	18 €	
PUERROS ASADOS a la brasa con salsa romescu	9 €	
BERENJENA ASADA A LA BRASA con chimichurri de tomate seco	9 €	

Especialidades a la brasa

CORDERO de Sobrarbe con patatas	19 €	
LONGANIZA de latón de La Fueva	12 €	
ENTRECOT DE TERNERA ecológica	25 €	
SOLOMILLO DE TERNERA ecológica	26 €	
CHULETÓN DE VACA MADURADA (precio por kilo)	65 €	
CHULETÓN DE BLACK ANGUS (precio por kilo)	65 €	
CHULETÓN DE TERNERA ECOLÓGICA (precio por kilo)	65 €	
PATA DE PULPO con cremoso de patata	24 €	
PESCADO DEL DÍA (consultar)	19 €	

Postres

HOJALDRE CRUJIENTE con crema pastelera y fresas	6,5 €	
TORRIJA DE LA CASA con helado de vainilla y chocolate templado	6,5 €	
PERFECTO DE CAFÉ con toffee de Baileys	6,5 €	
TARTA DE QUESO DE CABRA "LOS MELESES" con salsa de frutos rojos.	6,5 €	
TRUFITAS artesanas de chocolate	6,5 €	

Tenemos postres para intolerantes a la lactosa y al gluten

Alérgenos alimentarios



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



MOSTAZA



SULFITOS

