



Casa Frauca

SUGERENCIAS - RESTAURANTE

PARA PICAR

- TOSTA DE PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ANCHOA DEL CANTÁBRICO "0 0" 4.00 €
- CROQUETA DE CECINA 2.50 €
- CROQUETA DE BUEY A LA PARRILLA 2.00 €
- FOIE MICUIT, DULCE DE MEMBRILLO Y MERMELADAS CASERAS 22.00 €

ENTRANTES

- MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA (ESPÁRRAGO, ALCACHOFA, BORRAJA...) 19,00 €
- ESPÁRRAGOS DE TEMPORADA (NOVILLAS)
 - FRÍOS CON MAYONESA DE CÍTRICOS 19.00 €
 - TEMPLADOS CON VELO DE PANCETA IBÉRICA Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA 21,00 €
- ARROZ MELOSO DE PATO, ALCACHOFAS DE TEMPORADA Y VIRUTAS DE FOIE 20.00 €
- CALLOS CASEROS DE TERNERA 15.50 €

CARNES DEL VALLE

- CHULETAS Y COSTILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA **19.90 €**
- SOLOMILLO DE TERNERA VALLE DE BROTO A LA PARRILLA **27,75 €**
- PALETILLA DE CORDERO EN SU JUGO, CON PATATAS A LO POBRE **23.50 €**

POSTRES

- TORRIJAS DE BRIOCHE CAMELIZADAS, CON CREMA DE CANELA **6.50 €**
- CRESPILOS DE BORRAJAS **7.00 €**
- FRESAS SALTEADAS A LA VAINILLA CON HELADO DE QUESO MASCARPONE **7.00 €**
- SURTIDO DE QUESOS DEL VALLE CON BIZCOCHO DE OLIVA NEGRA Y DULCE CASERO DE MEMBRILLO
-“LA CAÑABLA”, BROTO, DE CABRA,
-“ BAL DE BROTO”, SARVISÉ, DE VACA **9.50 €**
- CREMOSO DE CHOCOLATE, HELADO DE PISTACHO **7.00 €**
- SORBETE CASERO DE FRESAS, LIMA Y TEQUILA **6,25 €**



VINOS Y DULCES

- (PRECIO POR COPA)
- NIEU. CHARDONNAY SEMIDULCE DE BODEGAS BALMINUTA (BARBENUTA), BIESCAS **6.75€**
- VI DE GLASS GEWURZTRAMINER DE GRAMONA **6.75 €**
- NÉCTAR. VINO DULCE PEDRO XIMÉNEZ **6.40 €**
- LICOR DULCE DE NARANJA. (ALICANTE) **5.50 €**

