



# Casa Frauca

## SUGERENCIAS - RESTAURANTE

### PARA PICAR

- TOSTA DE PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ANCHOA DEL CANTÁBRICO "0 0" **3.00 €**
- CROQUETAS DE CECINA **2.00 €**
- CROQUETAS DE BUEY A LA PARRILLA **1,80 €**
- LANGOSTINO KATAIFI, MAYONESA DE LIMA Y JENGIBRE **3,00 €**
- TRUCHA Y ESTURIÓN DEL CINCA MARINADOS, CALABACÍN Y PEPINO ENCURTIDO AGRIDULCE, MANZANA, YOGUR DE FONZ **15.50€**
- FOIE MICUIT CASERO, DULCE DE MEMBRILLO, MANZANA, CONFITURA DE HIGOS **21,00 €**

### ENTRANTES

- PULPO A LA PARRILLA, CHISTORRA, PATATA Y PIMENTÓN DE LA VERA **18.00 €**
- MIGAS CON HUEVO FRITO DE CORRAL **12.50 €**
- CHIRETAS CON ALI-OLI **12,50 €**
- ARROZ CON CANTHARELLUS, TUBER UNCINATUM Y LONGANIZA DE GRAUS **21,00 €**
- BACALAO AJOARRIERO **17,50 €**

# CARNES Y PESCADOS

- CHULETAS Y COSTILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA 19.90 €
- CALLOS CASEROS DE TERNERA 15,00 €
- CHULETA DE VACA MADURADA A LA PARRILLA 65 € / KG
- CONFIT DE PATO, MERMELADA DE MANZANA, PATATAS A LO POBRE 16.75 €
- RABO DE TERNERA ESTOFADO AL VINO TINTO SOMONTANO 18,00 €
- PALETILLA DE CORDERO EN SU JUGO, CON PATATAS A LO POBRE 22.00 €
  
- MERLUZA DEL CANTÁBRICO AL ESTILO DE ORIO, CON ACEITE DE AJOS Y VINAGRE DE JEREZ 18,00 €



# POSTRES

- TORRIJAS DE BRIOCHE CARAMELIZADAS,  
CON CREMA DE CANELA 6.50 €
- CREMOSO VALRHONA 70% , HELADO DE PRALINÉ DE  
AVELLANAS 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 9.00 €
- -CRESPILLOS DE BORRAJAS 7,50 €

## SORBETES CASEROS:

- FRESAS CON LIMA, TEQUILA 6,25 €
- GIN & TONIC 6,75 €
- MANZANA 6,50 €

