NOUS VOUS SOUHAITONS LA BIENVENUE

Si vous êtes arrivé jusqu'ici, vous avez sûrement remarqué à quel point cet endroit est spécial. Vous êtes dans le village restauré de Pano.
Il y a plus de 35 ans, nos parents sont venus ici avec un grand rêve : redonner vie à ce petit village. Et ils y sont parvenus !

Nous, les quatre enfants, y sommes nés, avons grandi avec le projet de notre père, et avons commencé à construire nos propres rêves.
Aujourd'hui, vous participez à l'un de ces rêves : la Brasería L'Alcina.
Nous espérons que vous en profiterez autant que nous aimons le partager avec vous.

Bienvenue chez nous.

ÉQUIPE L'ALCINA

@braserialalcina

ENTRÉES

SALADE CÉSAR 12,00 €

Laitue, tomate, poulet, oignon, croûtons, sauce César et Parmesan.

CONTIENE GLUTEN · PESCADO · LACTEOS

SALADE BURRATA 12,50 €

Tomate rose de Barbastro (A.O.), burrata, pistaches et huile de basilic.

LACTEOS

SALADE ARAGONAISE 12,00 €

Laitue, tomate, oignon rouge, asperges, olives noires, maïs, jambon serrano, thon et œuf dur. Vinaigrette balsamique.

PESCADO · HUEVOS · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE 12,00 €

Laitue, tomate, oignon rouge, fromage de chèvre, fruits secs, bacon croustillant et confiture maison. Vinaigrette au miel et au citron.

LACTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA

POMMES DE TERRE BRAVAS 7,50 €

Pommes locales accompagnées d'une sauce 'tatemada' épicée (rôtie) et d'aïoli.

CONTIENE GLUTEN · HUEVOS · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

CALAMARS À L'ANDALOUSE 13,50 €

Préparation maison.

CONTIENE GLUTEN · PESCADO · MOLUSCOS

BROCHETTES DE LÉGUMES GRILLÉS 11,00 €

Deux brochettes de légumes grillés (poivron, oignon, courgette, aubergine), accompagnées de pommes de terre, champignons, tomate. Sauce Romesco.

CONTIENE GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ENTRÉES

PROVOLONE L'ALCINA 11,00 €

Fromage fondu au chorizo, tomate, oignon, épices.
Avec toasts.

LACTEOS · CONTIENE GLUTEN

TARTARE DE THON 17,50 €

Servi avec avocat et toasts Carasatu.

CONTIENE GLUTEN · PESCADO · MOLUSCOS

STEAK TARTARE L'ALCINA 18,00 €

Avec toasts Carasatu.
Supplément os de bœuf braisé: + 3.00 €

CONTIENE GLUTEN · PESCADO · SOJA

COQUILLES SAINT-JACQUES 2,50 €/UNITÉ

Grillées à l'eau de Lourdes, purée de pomme de terre, pico de gallo.
Minimum 4 unités.

MOLUSCOS

GAMBAS GRILLÉES 2,50 €/UNITÉ

À l'ail, huile, persil, eau de Lourdes et sauce tartare. **Minimum 4 unités.**

CRUSTÁCEOS · HUEVOS

CARPACCIO DE PICANHA 18,00 €

Viande maturée, poivre, pistaches, croûtons, mâche, Grana Padano.

LACTEOS · CONTIENE GLUTEN

CHAMPIGNONS FARCIS 11,50 €

Avec fromage Provolone, saucisse et Parmesan.

LACTEOS

@braserialalcina

VIANDES ET POISSONS GRILLÉS

GARNITURES:

*Tous les plats viande/poisson incluent : frites, pommes au four ou salade (à choisir).

SECRETO IBÉRIQUE 15,50 €

Avec réduction de bière, miel, tahini et moutarde.

SOJA MOSTAZA

CÔTES D'AGNEAU 22,50 €

BROCHETTE DE POULET 12,50 €

Poulet mariné aux épices, tahini,
lait de coco.

SOJA GRANOS DE SÉSAMO

SAUCISSE DE GRAUS 10,00 €

MAGRET DE CANARD 22,50 €

Avec sauce fruits rouges.

FILET DE BŒUF GALICIEN 23,50 €

250g servi avec notre sauce maison.

LACTEOS

ENTRECÔTE DE BŒUF 20,00 €

300g

CÔTE OKELAN (½ KG) 30,00 €

Boeuf maturé plus de 35 jours.

VIANDES ET POISSONS GRILLÉS

*Certains poissons ont leur propre garniture.

STEAK DE BŒUF MATURÉ DISCARLUX 60,00 €/KG

Pièce au poids, **minimum 1 kg**. Grillé et servi sur pierre.

T-BONE DE BŒUF GALICIEN 65,00€/KG

Pièce au poids, **minimum 1 kg**. Grillée et servie sur pierre. Cette pièce se distingue par son os en forme de T caractéristique, qui recouvre le faux-filet et le filet.

SÉPIA 17,50 €

À l'ail et persil.

FILET DE THON 20,00 €

Lingot de thon grillé. *Accompagné d'avocat, de salade et de tomate grillée.

POULPE GRILLÉ 19,50 €

*Accompagné d'une base de crème parmentier et de *pico de gallo*.

TURBOT 22,50 €

Assaisonné à l'eau de Lourdes et de sauce tartare.

NOUS AVONS DU **PAIN SANS GLUTEN** +1,50 €

AMÉNAGEMENTS DISPONIBLES EN CAS DE **RESTRICTION ALIMENTAIRE**

Demandez à notre personnel.

@braserialalcina

DESSERTS, CAVAS ET CHAMPAGNE

CHEESECAKE 6,50 €

Cheesecake froid au fromage de chèvre, avec une base de biscuits sans gluten et de confiture.

LACTEOS

CRÊPE 6,00 €

Crêpe au Nutella, banane, noix et crème.

CONTIENE GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA · LACTEOS

SOUPE DE CHOCOLAT BLANC 7,00 €

Soupe au chocolat blanc et au yaourt avec coulis de baies, glace à la noix de coco et zetas éclatés.

LACTEOS

FLAN AU BAILEYS 6,50 €

Servi avec de la glace à la noix de coco et de la crème.

LACTEOS · HUEVOS

TARTE AUX FRUITS 6,50 €

Servi avec glace à la noix de coco et crème.
Selon disponibilité. Variété de fruits variable.

LACTEOS · HUEVOS

JUVÉ & CAMPS RESERVA 25,00 €

CHAMPAGNE GH. MUMM 50,00 €

@braserialalcina

LISTE DES VINS

ROUGES

SERS PRIMER 15,00 €
(A.O.C. Somontano) 100% Syrah.

BESTUÉ FINCA RABLEROS 16,50 €
(A.O.C. Somontano) Tempranillo et Cabernet Sauvingnon.

SERS TEMPLE CRIANZA 17,50 €
(A.O.C. Somontano) Merlot et Sirah.

LA MIRANDA DE SECASTILLA 16,50 €
(A.O.C. Somontano) 100% Grenache.

SEÑORÍO DE LAZÁN RESERVA 18,50 €
(A.O.C. Somontano) Cabernet Sauvignon et Tempranillo.

BESTUÉ FINCA SANTA SABINA 20,00 €
(A.O.C. Somontano) Cabernet Sauvignon et Tempranillo 24 mois en barriques.

SERS RGR 24,50 €
(A.O.C. Somontano) Cabernet Sauvignon et Merlot.

BESTUÉ VIÑADORES 30,00 €
(A.O.C. Somontano) Cabernet Sauvignon et Grenache 24 mois en barriques.

SECASTILLA VIÑEDOS VIEJOS 32,50 €
(A.O.C. Somontano) 100% Grenache.

MURIEL CRIANZA 16,00 €
(A.O.C. Rioja) 100% Tempranillo.

AGNUS CRIANZA 24,00 €
(A.O.C. Rioja) Tempranillo et Graciano des vieux vignobles.

BADEN NUMEN SEMI-CRIANZA 17,50 €
(A.O.C. Ribera del Duero) 100% Syrah.

ANAYÓN 18,50 €
(A.O.C. Cariñena) Syrah, Cariñena, Tempranillo et Merlot 10 mois en barriques.

FAGUS COTO DE HAYAS 25,00 €
(A.O.C. Campo de Borja) 100% Garnacha.

PAGO DE CARRAOVEJAS 48,00 €
(A.O.C. Ribera del Duero) Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Merlot.

ROSÉS

ALQUÉZAR ROSADO 13,00 €
(A.O.C. Somontano) Tempranillo et Cabernet Sauvignon.

VIÑAS DEL VERO 17,50 €
(A.O.C. Somontano) 100% Pinot Noir.

LA MIRANDA DE SECASTILLA 16,50 €
(A.O.C. Somontano) 100% Grenache.

BLANCS

SERS BLANQUÉ 17,00 €
(A.O.C. Somontano) 100% Chardonnay.

LA MIRANDA DE SECASTILLA 16,50 €
(A.O.C. Somontano) 100% Grenache.

BESTUÉ MARINA 17,00 €
(A.O.C. Somontano) 100% Gewurztraminer.

JAVIER SANZ VERDEJO 18,00 €
(A.O.C. Rueda) 100% Verdejo.

ATTIS LÍAS FINAS 24,50 €
(A.O.C. Rias Baixas) 100% Albariño.

CIDRE MAELOC ECO 6,00 €

COCKTAILS

MOJITO 8,00 €

Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert et seven up.

MOJITO AUX SAVEURS 8,50 €

Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, seven up et fruits naturels (vérifiez auprès du personnel).

MARGARITA 9,00 €

Tequila, triple sec et citron vert.

CAÏPIRINHA/ CAIPIROSKA 8,50 €

Cassonade, citron vert et cachaça ou vodka.

APEROL SPRITZ 7,50 €

Aperol, cava et soda.

PINA COLADA 9,50 €

Rhum blanc, noix de coco et ananas.

SUGGESTIONS

SUGGESTION 00,00 €

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit montes, urna massa platea orci dignissim aliquet nam libero congue, fringilla gravida.

LACTEOS HUEVOS

SUGGESTION 00,00 €

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit montes.

LACTEOS HUEVOS

SUGGESTION 00,00 €

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit montes, urna massa platea orci dignissim aliquet nam libero congue.

LACTEOS HUEVOS