



TE DAMOS LA BIENVENIDA

Si has llegado hasta aquí, seguro que te has dado cuenta de lo especial que es el lugar en el que te encuentras. Estás en el pueblo recuperado de Pano.

Hace ya más de 35 años que nuestros padres llegaron aquí con un gran sueño entre manos: devolverle la vida a esta pequeña aldea. ¡Y vaya que si lo consiguieron! Aquí nacimos cuatro hermanos, crecimos junto al proyecto de nuestro padre y también empezamos a construir nuestros propios sueños.

Hoy tú formas parte de uno de ellos. Brasería L'Alcina.

Esperamos que lo disfrutes tanto como nosotros disfrutamos al compartirlo contigo.
Bienvenido/a a nuestra casa,

EQUIPO L'ALCINA



ENTRANTES

ENSALADA CÉSAR 13.50 €

Lechuga, tomate, pollo, cebolla, *crutones*, salsa césar, crujiente de bacon y Parmesano.



ENSALADA BURRATA 13.50 €

Tomate Rosa de Barbastro (d.o.), queso burrata, pistachos y aceite de albahaca.



ENSALADA ARAGONESA 13.00 €

Lechuga, tomate, cebolla morada, espárragos, aceitunas negras, maíz, jamón serrano, atún y huevo duro. Aliñado con vinagreta balsámica.



ENSALADA DE QUESO DE CABRA 13.00 €

Lechuga, tomate, cebolla morada, queso de cabra, mix de frutos secos, crujiente de bacon y mermelada casera. Aliñada con vinagreta de miel y limón.



PATATAS BRAVAS 7.50 €

Patatas de la tierra con salsa tatemada picante y alioli.



CALAMARES A LA ANDALUZA 14.00 €

Elaboración casera.



PARRILLADA DE VERDURAS 11.50 €

Dos brochetas a la brasa con pimiento rojo y verde, cebolla, calabacín y berenjena. Acompañado de patata, champiñón y tomate. Servido con salsa Romesco.



ENTRANTES

PROVOLONE L'ALCINA 13.00 €

Queso fundido mezclado con sobrasada de latón de la Fueva, tomate, cebolla y especias. Acompañado de tostadas.



TARTAR DE ATÚN 18.00 €

Servido con aguacate y tostadas *Carasatu*.



STEAK TARTAR L'ALCINA 19.00 €

Acompañado de tostadas *Carasatu*.

Suplemento hueso de vaca braseado: + 3.00 € (consultar disponibilidad).



ZAMBURIÑAS 3.00 €/UNIDAD

Aliñadas con agua de Lourdes, a la brasa con *parmentier* de patata y pico de gallo. **Mínimo 4 unidades.**



GAMBONES A LA BRASA 2.50 €/UNIDAD

Con ajo, aceite, perejil, agua de Lourdes y salsa tártara. **Mínimo 4 unidades.**



CARPACCIO DE PICAÑA 18.50 €

Carne madurada con pimienta, pistachos, *crutones*, canónigos y queso Grana Padano.



CHAMPIÑONES RELLENOS 11.50 €

Con queso Provolone, longaniza y queso Parmesano.



CARNES Y PESCADOS A LA BRASA

ACOMPAÑAMIENTOS:

*Nuestras carnes y pescados van acompañados de Patatas Fritas o
Patatas Asadas o Ensalada verde (a elegir).

PICANHA DE ANGUS NACIONAL 25.00€

COSTILLAS DE CORDERO 24.00 €

BROCHETA DE POLLO 12.50 €

Pollo previamente marinado con especias,
tahini y leche de coco.



LONGANIZA DE GRAUS 11.00 €

MAGRET DE PATO 22.50 €

Con salsa de frutos rojos.

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA 25.00 €

250 gr con salsa “de la casa”.



1/2 KG CHULETÓN DISCARLUX 32.50 €

Carne de vaca madurada más de 35 días.

CARNES Y PESCADOS A LA BRASA

*Algunos platos de PESCADO tienen su propio acompañamiento.

CHULETÓN DISCARLUX DE VACA MADURADA 62.00 €/KG

Pieza al peso, **mínimo 1 kg**. Marcado a la brasa y servido a la piedra.

T-BONE DE VACA GALLEGA 67.00€/KG

Pieza al peso, mínimo 1 kg. Marcado a la brasa y servido a la piedra. Esta pieza descata por su peculiar hueso en forma de T, que ampara el lomo bajo y el solomillo.

SEPIA 17.50 €

Aliñada con ajo y perejil.



LOMO DE ATÚN 20.00 €

Lingote de atún marcado a la brasa. *Acompañado de aguacate, ensalada y tomate asado. Servido con salsa *Teriyaki*.



PULPO A LA BRASA 19.50 €

Acompañado de una base de crema parmentier y pico de gallo.



RODABALLO 23.50 €

Aliñado con agua de Lourdes y salsa tártara.



DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN +1.50 €

ADAPTACIONES PARA REESTRICCIONES
ALIMENTARIAS DISPONIBLES

Pregunta a nuestro personal.

@braseriaalcina

POSTRES, CAVAS Y CHAMPAGNE

TARTA DE QUESO 7.00 €

Tarta de queso fría con queso de cabra, con una base de galleta **sin gluten** y mermelada.



CRÊPE 6.00 €

Crêpe con Nutella, plátano, nueces y nata.



SOPA DE CHOCOLATE BLANCO 7.00 €

Sopa de chocolate blanco y yogurt, con culis de frutos rojos, helado de coco y peta zetas.



FLAN DE BAILEYS 7.00 €

Servido con helado de coco y nata.



TARTA DE FRUTA 7.00 €

Servida con helado de coco y nata.
Consultar disponibilidad / variaciones de la fruta.



COPA DE HELADO 6.50 €

3 bolas a elegir: Vainilla, Coco o Limón.



JUVÉ & CAMPS RESERVA 25.00 €

CHAMPAGNE GH. MUMM 50.00 €

CARTA DE VINOS

TINTOS

SERS PRIMER 15.50 €

(D.O. Somontano) 100% Syrah.

BESTUÉ FINCA

RABLEROS 17.50 €

(D.O. Somontano) Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

SERS TEMPLE CRIANZA

17.50 €

(D.O. Somontano) Merlot y Sirah.

LA MIRANDA DE

SECASTILLA 16.50 €

(D.O. Somontano) 100% Garnacha.

SEÑORÍO DE LAZÁN

RESERVA 19.00 €

(D.O. Somontano) Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

BESTUÉ FINCA SANTA

SABINA 20.00 €

(D.O. Somontano) Cabernet Sauvignon y Tempranillo 14 meses en barrica.

SERS RGR 24.50 €

(D.O. Somontano) Cabernet Sauvignon y Merlot.

BESTUÉ VIÑADORES

30.00 €

(D.O. Somontano) Cabernet Sauvignon y Garnacha 24 meses en barrica.

SECASTILLA VIÑEDOS

VIEJOS 32.50 €

(D.O. Somontano) 100% Garnacha.

MURIEL CRIANZA 18.00 €

(D.O. Rioja) 100% Tempranillo.

AGNUS CRIANZA 24.00 €

(D.O. Rioja) Tempranillo y Graciano de viñedos viejos.

BADEN NUMEN SEMI-

CRIANZA 18.50 €

(D.O. Ribera del Duero) 100% Syrah.

ANAYÓN 18.50 €

(D.O. Cariñena) Syrah, Cariñena, Tempranillo y Merlot 10 meses en barrica.

FAGUS COTO DE HAYAS

25.00 €

(D.O. Campo de Borja) 100% Garnacha.

PAGO DE CARRAOVEJAS

48.00 €

(D.O. Ribera del Duero) Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

ROSADOS

ALQUÉZAR ROSADO 13.00 €

(D.O. Somontano) Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

VIÑAS DEL VERO 17.50 €

(D.O. Somontano) 100% Pinot Noir.

BLANCOS

SERS BLANQUÉ 17.50 €

(D.O. Somontano) 100% Chardonnay.

LA MIRANDA DE

SECASTILLA 16.50 €

(D.O. Somontano) 100% Garnacha.

BESTUÉ MARINA 17.00 €

(D.O. Somontano) 100% Gewurztraminer.

JAVIER SANZ VERDEJO

18.50 €

(D.O. Rueda) 100% Verdejo.

ATTIS LÍAS FINAS

24.50 €

(D.O. Rias Baixas) 100% Albariño.

ANAYÓN 22.00 €

(D.O. Cariñena) Garnacha blanca 39 meses en barrica.