

Casa Falceto

VOTRE RESTAURANTE DE CUISINE NATUREL

Chez Casa Falceto, nous croyons qu'un autre modèle d'alimentation est possible. C'est pourquoi nous misons sur des ingrédients naturels provenant d'éleveurs et d'agriculteurs comme nous, fidèles à la philosophie simple mais exigeante de bien faire les choses.

Notre objectif est que les produits que nous servons, ainsi que leur processus d'élaboration, soient les plus sains possibles. C'est pourquoi nous préparons nos plats avec des ingrédients biologiques certifiés, dont beaucoup sont locaux, garantis sans antibiotiques ni composants toxiques.

Notre engagement envers la santé va au-delà des ingrédients que nous sélectionnons avec soin pour notre cuisine, mais englobe aussi chaque détail de notre maison. Nous faisons frire avec de l'huile d'olive extra vierge biologique, bien plus saine que d'autres graisses, et nous utilisons des produits de nettoyage et des produits de lavage de vaisselle non toxiques pour protéger notre santé.

Chaque élément est soigneusement choisi pour vous offrir non seulement un repas exceptionnel mais aussi un environnement sain où éthique et plaisir culinaire vont de pair.

NOUS ESPÉRONS QUE VOUS APPRÉCIEREZ L'EXPÉRIENCE!



NOUS SOMMES ÉLEVEURS

Nous élevons et sélectionnons des viandes biologiques provenant d'animaux élevés en plein air, nourris aux pâturages et aux aliments naturels, et sans antibiotiques ni hormones.



NOUS AVONS NOTRE PROPRE POTAGER

Nous avons récupéré des parcelles de culture abandonnées à Lúsera, un village déserté de la Sierra de Guara, où nous cultivons des légumes de qualité différenciée avec certification biologique.



VOTRE SANTÉ NOUS IMPORTE

Du mobilier en bois réutilisé et provenant de forêts durables à la peinture utilisée dans notre espace, chaque choix reflète notre engagement envers la santé et la durabilité.



MENU CASA FALCETO

DISPONIBLE À MIDI

APERITIF DE BIENVENUE ENTRÉES

- SALADE de cecina de boeuf et fromage
- CARPACCIO DE BOEUF avec parmesan, piparras, maïs et moutarde
- SALADE DE HARICOTS BLANC avec vinaigrette à l'orange et morue
- RIZ CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS avec parmesan
- SALADE DE TOMATE ROSE avec esturgeon fumé du Cinca
- AUBERGINE GRILLÉE avec chimichurri de tomate séchée

PLATS PRINCIPAUX

- CÔTELETTES D'AGNEAU de Sobrarbe grillées
- JOUE DE BŒUF au vin rouge et purée crémeuse de pomme de terre
- CÔTES DE PORC À BASSE TEMPÉRATURE avec miel et moutarde
- BROCHETTE DE BŒUF NOURRI AUX GLANDES avec légumes grillés
- TRUITTE DU CINCA GRILLÉE avec légumes et émulsion de citron
- MORUE AU FOUR avec sauce à l'ail noir et poivrons grillés
- CHEVREAU à l'ail (disponibilité à consulter)

- ENTRECÔTE DE BŒUF BIO grillée avec garniture (+2 €)
- FILET DE BŒUF BIO grillé avec garniture (+3 €)
- ÉPAULE D'AGNEAU farcie de confiture de pomme (+3 €)

DESSERTS

- GRANITÉ À L'ANANAS avec glace à la noix de coco
- CRÈME DE FROMAGE DE RADIKUERO avec mousse de framboise
- PARFAIT AU CAFÉ avec toffee de Baileys
- BROWNIE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX avec glace à la vanille
- GLACE ARTISANALE AU LAIT DE BREBIS DE SIESO avec miel et noix
- SALADE DE FRUITS de saison

Nous avons des desserts pour les intolérants au lactose et au gluten

MENU CÔTE DE BŒUF

DISPONIBLE À MIDI · MINIMUM DEUX PERSONNES

APERITIF DE BIENVENUE

ENTRÉES

SALADE MIXTE de laitue, tomate, oignon et olives

CHARCUTERIES de la maison

CROQUETTES de morue

CÔTE DE BŒUF 1 KG À PARTAGER, À CHOISIR

BLACK ANGUS très savoureux et bien persillé

BŒUF BIOLOGIQUE de nos guides, de races Parda et Limousine

BŒUF MÛRI de plus grande complexité, avec des arômes et saveurs puissants et intenses

ACCOMPAGNEMENTS

PIMENTOS DEL PIQUILLO grillés à l'ail et à l'huile d'olive

FRITES à l'huile d'olive vierge extra bio

DESSERTS AU CHOIX, UN PAR PERSONNE

GRANITÉ À L'ANANAS avec glace à la noix de coco

CRÈME DE FROMAGE DE RADIKUERO avec mousse de framboise

PARFAIT AU CAFÉ avec toffee de Baileys

BROWNIE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX avec glace à la vanille

GLACE ARTISANALE AU LAIT DE BREBIS DE SIESO avec miel et noix

SALADE DE FRUITS de saison

Nous avons des desserts pour les intolérants au lactose et au gluten

55 €

(POUR UNE PERSONNE 85€)

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉES ET PLATS PRINCIPAUX

SALADE de saison	13	V
POIREAUX GRILLÉS avec sauce romesco	11	V 🍳
MIGAS ARAGONAISES avec chorizo et beignets sans oeuf	12	V 🌾
RIZ CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS de saison	14	
PÂTES BIO avec bolognaise végétale	12	V 🌾
AUBERGINE GRILLÉE avec chimichurri de tomate séchée	11	V 🍳

DESSERTS

GRANITÉ À L'ANANAS avec glace à la noix de coco	6.5	▢
CRÈME DE FROMAGE DE RADIKUERO avec mousse de framboise	6.5	▢
PARFAIT AU CAFÉ avec toffee de Baileys	6.5	▢ 🍫
BROWNIE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX avec glace à la vanille	6.5	▢ 🌾
GLACE ARTISANALE AU LAIT DE BREBIS DE SIESO avec miel et noix	6.5	▢ 🍫
SALADE DE FRUITS de saison	6.5	V
SORBET à la mandarine	4	V

Nous avons des desserts pour les intolérants au lactose et au gluten

V vegan

Prix en € TVA incluse



MENU ENFANT

ENTRÉES

PASTA avec sauce bolognaise maison	10	gluten
RIZZ PILAF avec tomate bio et oeuf frit	10	œuf
OEUFS FRITS avec frites et jambon	10	jambon

PLATS PRINCIPAUX

SAUCISSE de porc latón de La Fueva grillée avec frites	12	gluten
POITRINE DE POULET panée avec frites	14	gluten œuf
CÔTELETTE D'AGNEAU grillée avec frites	19	
BURGER DE BOEUF BIO grillé sur pain brioché avec frites	15	gluten
ASSIETTE COMPOSÉE poitrine de poulet panée ou saucisse ou agneau (+4 €) avec pâtes ou riz et tomate frit	18	gluten œuf

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT avec glace	6	lactose gluten
YAOURT ARTISANAL avec miel ou sucre.....	4	lactose
GLACES ARTISANALES divers parfums au choix.....	4	lactose
SALADE DE FRUITS de saison.....	5	

Nous avons des desserts pour les intolérants au lactose et au gluten

MENU SOIRÉE

DISPONIBLE POUR LE SERVICE DU SOIR

POUR PARTAGER

TERRINE DE PÂTÉ MAISON de boeuf avec confitures	14			
SALADE de cecina de boeuf et fromage	15			
SALADE DE TOMATE ROSE avec esturgeon fumé du Cinca	14			
CARPACCIO DE BOEUF avec parmesan, piparras, maïs et moutarde	17			
JAMBON IBÉRIQUE BIO avec pain à la tomate	18			
SÉLECTION D'IBÉRIQUES BIO de gland et fromages artisanaux	19			
ANCHOIS DU CANTABRIQUE sélectionnés avec pain à la tomate	18			
SÉLECTION DE CHARCUTERIES DE LA MAISON avec pain à la tomate	12.5			
POIREAUX GRILLÉS avec sauce romesco	9			
AUBERGINE GRILLÉE avec chimichurri de tomate séchée	11			

SPÉCIALITÉS AU GRIL

SAUCISSE de porc latón de La Fueva	12	
AGNEAU DE SOBRARBE avec frites	19	
ENTRECÔTE DE BOEUF BIO	25	
FILET DE BOEUF BIO	26	
CÔTE DE BOEUF MURI (prix au kilo)	65	
CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS (prix au kilo)	65	
CÔTE DE BOEUF BIO (prix au kilo)	65	
PIED DE POULPE avec purée crémeuse de pomme de terre	24	
POISSON DU JOUR (consulter)	19	

DESSERTS

GRANITÉ À L'ANANAS avec glace à la noix de coco	6.5	
CRÈME DE FROMAGE DE RADIKUERO avec mousse de framboise	6.5	
PARFAIT AU CAFÉ avec toffee de Baileys	6.5	
BROWNIE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX avec glace à la vanille	6.5	
GLACE ARTISANALE AU LAIT DE BREBIS DE SIESO avec miel et noix	6.5	

Nous avons des desserts pour les intolérants au lactose et au gluten

Prix en € TVA incluse

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, demandez à notre personnel de salle pour plus d'informations.

Conformément au règlement UE n° 1169/2011 sur l'information alimentaire fournie au consommateur, vous trouverez dans ce menu des informations sur la présence d'allergènes.



GLUTEN



CRUSTACÉS



ŒUFS



POISSON



LACTOSE



FRUITS À COQUE



MOUTARDE



SULFITES

