

Bienvenidos a



Restaurante La Parrilla



Reservas: 974 55 11 34



Comidas: 13:30h a 16h

Cenas: 20:30h a 22:30h



ENTRANTES

NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada templada de chipirones y langostinos, con mousse de ali oli, acompañado de verduritas y tomate casette.-----18,00€

Ensalada de la casa.-----13,50€

Ensalada Templada de Manzana y micuit, con cebiche de verduritas y olivas negras liquidas.-----18.00€

RELLENOS

Calabacines rellenos de pollo con salsa roquefort-----16,00€

Raviolis de Textura de Queso (queso salteado, mousse de Queso,salsa de queso y crujiente de queso)-----18.75€

PLATOS TRADICIONALES HECHOS A LA MANERA DE BENITO

“PLATO DE TOÑO”. Torreznos, con pure de patata y teja de patata, tomate y Huevo Frito-----18.00€

EL PANADERO LLEGA A CASA

Focacce tradicional, con pure cremoso de patata y cúrcuma, acompañada de pistos casero, jamon, huevo frito, tomate caramelizado y caviar de pesto.-
-----17.00€

NUESTRAS TABLAS

Tabla de jamon de bodega del somontano-----16,00€

Tabla de Queso de la Tierra-----16,00€

HOY EN NUESTRA HUERTA HAY

Verdura del día-----13,00€
Tomate refrescante con Patata, helado de albahaca y sardina ahumada--15.00€

HOMENAJE AL PATO

Mil hojas de micuit de pato, manzana, puerro, membrillo y queso, acompañado de su crema.-----19€

Foie fresco de pato, acompañado de sus cuatro formas de naranja(caramelo, salsa, polvos y solido) y terminado con su espuma de manzana.-----29,50€

IVA INCLUIDO



DE LA CHARCA AL PLATO

Ancas de Rana hechas como quiere
Benito-----20.00€

DE CUCHARA

Sopa de Cocido-----7€
Sopa de Cebolla (hecha en casa)----10.50€
Legumbres naturales del día-----10.50€
Migas a la pastora-----12€

CARNES

NUESTRAS CARNES A LA PARRILLA

Chuleta de vaca vaca nacional Delux (2
pax) -----90,00€
Chuleta de ternera del Valle de Benasque -
-----45,00€
Solomillo de ternera a la Parrilla----29,00€

Solomillo de ternera a la parrilla
acompañado de col lombarda, pate de
oca y salsa de oca -----32,00€

DISTINTAS FORMAS DE COMER CORDERO

Costillas de cordero a la Parrilla-----19,00€

Ternasco con guarnición
(paletilla asada)-----24,50€

Cordero del Valle de Benasque, asado y
confitado con base de cebolla
caramelizada y acompañado de helado
artesano de setas-----24,50€

NUESTROS CHULETONES

Chuletón de ternera del Valle de
Benasque-----36€
Chuletón de Res vieja (2 pax) -----76€

PLATO DE CAZA

Solomillo de ciervo asado con
manzana glaseada y su salsa de
oportó-----22,50€

EL IBÉRICO SE CONVIERTE EN ANFIBIO

“Lagarto ibérico” con setas
salteadas de “boletus pyreneus”, con
salsa de hongos y crema de coliflor.-
-----22.00€

SEGUIMOS DESCUBRIENDO EL PATO.

Confit de Pato , acompañado de
petalos de violetas y salsa roquefort-
-----21.00€

LA TERNURA DEL CERDO

Cochinillo nacional con salsa de
frutos del bosque, sobre base de
puré de manzana y pastel de patata
y bacon, acompañado de helado
artesano de romero y miel.----27.00€

GUISOS DE SIEMPRE

Carrillera de ternera Glaseada y
Guisada con su guarnición----20.00€

IVA INCLUIDO



PESCADOS

INTENTAMOS ROMPER EL MITO

Cocochas de bacalao rebozadas y fritas al momento, con caviar, cebolla frita y patata rota, acompañadas de una crema de ajos frescos.-----21.50€

Taco de Bacalao, con compota de tomate, ali oli y Salsa romescu-----23,50€

Gambas a la plancha-----25.00€

Atún Fresco a la parrilla con Pure de manzana y pure de patata con salsa de soja y caviar de aceite-----22.00€

Pulpo de abordó hecho a la gallega con u base de patata agria Nacional -----28€

POSTRES:

SORBETES Y HELADOS KMO:

Sorbetes: Lichi y Rosas, Lima y Albahaca, Gin tonic ,Sandia o Piña colada-----7.50€

Helados: Chocolate y sal maldon, Queso mascar pone, Pistacho, Chocolate blanco y Curry -----7.50€

TRADICIONALES:

Ladrillo—(postre típico Benasques)---(natilla con merengue)-----5,50€

Trufas-----5,50€

Fruta del tiempo-----3.25€

Cuajada Casera de Leche de Oveja-----5,00€

INNOVADORES:

Mousse de chocolate con browni y su helado de vainilla y mermelada-7.50€

Rulo de Piña caramelizada con coco, helado de sidra casero, acompañado de espuma refrescante de menta-----7.50€

Copa Refrescante de Citricos-----7.00€

Copa Refrescante Tropical-----7.00€

Texturas de chocolate -----7,50€

CALIENTES/TEMPLADOS (10/15 minutos elaboración)

SE RECOMIENDA PEDIR AL PRINCIPIO O EN LOS SEGUNDOS PARA NO ESPERAR:

Hojaldre de quesos con mermelada casera y salsa de frutos rojos con su helado.---(10/15 minutos)-----8,00€

Tarta Hojaldrada de Manzana acompañada de su Helado Casero----- (10/15 minutos)-----8,00€

Conguito de Chef Benito-(10 mints)-----8,00€

Soufle de Chocolate---(no es Coulant)---(10 minutos)-----7,00€

IVA INCLUIDO