

# Nuestra Carta

## Arroces a la brasa (Jasper Grill)

Arroz de ceps y foie | 21 €

Delicioso arroz a la brasa de ceps (boletus edulis y foie con aroma de trufa

Arroz con verduras | 18 €

Arroz a la brasa de verduras frescas, setas shitake de La Fueva y huevo a 62° 🍳

Arroz del "señorito" | 20 €

Arroz a la brasa con marisco pelado 🍷 🍷 🍷 🍷

Arroz mar y montaña | 20 €

Rica propuesta de arroz a la brasa con morcilla de Graus y gambas 🍷 🍷 🍷

Arroz negro | 20 €

Arroz negro a la marinera terminado a la brasa 🍷 🍷 🍷 🍷

## Entrantes calientes

Huevos eco a 62° | 18 €

Exquisitos huevos con papada ibérica a baja temperatura, foie y ceps (boletus edulis) 🍳

Tagliatelle a la carbonara | 17 €

Deliciosa pasta con huevo curado y aroma de trufa 🍳 🍳 🍷

Donete negro | 3 €/ud.

Delicioso frito casero de longaniza de Graus y sepia en tempura de tinta 🍳 🍷 🍷 🍷

Surtido de croquetas 6 ud | 12 €

De ternera, de morcilla de Graus y manzana caramelizada, y de jamón 🍳 🍳 🍷 🍷

Servicio de pan | 0,50 €/persona 🍳

Pan sin gluten | 2€/persona

Pan de cristal con tomate de colgar | 4€ 🍳

## Entrantes fríos

Ensalada de temporada | 15 €  
preguntar a nuestro personal 🍷 🍷

Steak tartare | 18 €

Jugoso steak tartare de ternera pirenaica cortado a cuchillo sobre mil hojas de patata y yema de huevo 🍳 🍷 🍷 🍷

## Del mar

Zamburiña a la brasa | 3 €/ud.

Del mar a tu mesa, rica zamburiña a la brasa 🍷

Tartar de trucha | 17 €

Fresco tartar de trucha Pirinea con guacamole, huevas de trucha y alga wakame 🍷 🍳 🍷

Rodaballo al Orio | 20 €

Pescado limpio listo para comer 🍷

## De la montaña

Chuletón a la brasa | 60€/kg

SUMMATURA, carne de vaca madurada en seco en el Pirineo de Huesca

Canelones caseros | 17 €

Ricos canelones de carne gratinados hechos en casa 🍳 🍳 🍷

KM. 0 Capi Burger | 18 €

Hamburguesa de 200 gr. de ternera Black Angus "Chistau Natural", lechuga, cheedar fundido, tomate solechati y bacon 🍳 🍷 🍷





# Endúlzate

## Nuestros postres.





Lingote de choco blanco | 6 €

Delicioso lingote de choco blanco, fresa y yogur   





Coulant de choco | 7 €

Irresistible coulant artesano de chocolate  
relleno de bombón de avellana    





Tiramisú artesano | 6 €

Tiramisú artesano con su licor y cacao    

Coulant de galleta Lotus | 6 €

con helado de caramelo    

Espuma catalana | 6 €

La especial de la casa: espuma de crema  
catalana con helado de caramelo    

Yogur Quesería Saravillo | 4,5 €

con miel Abella Chistabina y nueces  

### Información principales alérgenos:



Si padecen algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, le rogamos que se lo indiquen a nuestro personal. En cumplimiento y aplicación del reglamento europeo 1169/2011 sobre alergias, que entró en vigor 13/12/2014.

Les comunicamos que todos los platos están indicados con los principales alérgenos. Pregúntanos sobre nuestros platos para vegetarianos y veganos.



Ctra. San Juan de Plan 7  
22367 Plan, Huesca

974941410 /606662826

[reservas@lacapilleta.es](mailto:reservas@lacapilleta.es)

[www.lacapilleta.es](http://www.lacapilleta.es)

Síguenos en RR.SS.  
[@lacapilleta](https://www.instagram.com/lacapilleta) [#lacapilleta](https://www.facebook.com/lacapilleta)

Envases para llevar  
obligatorio por Ley 7/2022 de  
8 de abril | 0,50€