

## Nuestra Carta – Restaurante Bistró La Capilleta

### Arroces a la brasa

17€ NUESTRO ARROZ DE CEPES Y FOIE con aroma de trufa

16€ ARROZ CON LATÓN DE LA FUEVA, chipirones y romescu   

15€ ARROZ CON SALCHICHAS KM.0 y sepia  

16€ ARROZ DEL SEÑORITO (marisco pelado)  

### Para compartir

13€ HUEVO ECO A 62° con foie, papada de latón de la Fueva y ceps (boletus edulis) 

6€ CROQUETAS LA CAPILLETIA 100% ternera   

9€ DONETTES DE LONGANIZA de Graus con sepieta en tempura de tinta de calamar   

6€ BRAVAS LA CAPILLETIA    

7€ BRIOCHE CASERO de Ternasco de Aragón   

8€ PERRITO de longaniza trufada de Graus con salsa bull-dog.     

6€ CALAMARES a la andaluza   



### Del Mar

14€ TARTAR DE TRUCHA con yogur de Fonz, aguacate y caviar PyrineA    

17€ PULPO A LA BRASA con parmantier de Azafrán del Sobrarbe 

12€ ORTIGUILLAS DE MAR CRUJIENTES con mayonesa coreana    

14€ ZAMBURIÑAS A LA BRASA 

15€ VIEIRAS con papada de latón de la Fueva, caldo dashy y huevos de trucha PyrineA  

### De la huerta

12€ BOUQUET DE LECHUGA con trucha imperial del Grado ahumada y cremoso de nube de Fonz   

12€ TARRINA DE FOIE MICUIT con endivias asadas 

10€ ENSALADILLA con pulpo y caviar PyrineA   

8€ HUMMUS DE GARBANZOS con crujiente de falafel  

1,60€ SERVICIO DE PAN 

2,75€ PAN DE CRISTAL con tomate de colgar 



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



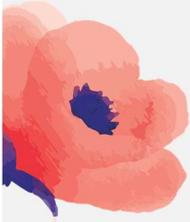
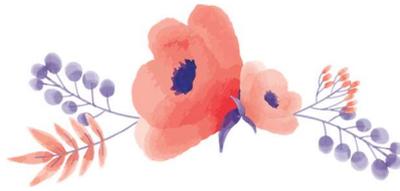
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



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. Pregúntenos sobre nuestros platos para vegetarianos y veganos.



📍 Ctra. San Juan de Plan 7  
22367 Plan, Huesca

☎ 974941410 / 606662826

✉ reservas@lacapilleta.es

🌐 www.lacapilleta.es

@lacapilleta

#lacapilleta



## De la Montaña

39€/KG. CHULETÓN de ternera pirenaica a la brasa (Jasper Grill)

14€ STEAK TARTARE Black Angus de Chistau Natural con láminas de foie     

17€ TERNASCO DE ARAGÓN IGP al horno con patatas especiadas

13€ SECRETO IBÉRICO a la brasa

12€ CARRILLERAS DE TERNERA Black Angus de Chistau Natural con verduritas y parmantier de Azafrán de Sobrarbe  

9€ BURGER DE TERNERA PIRENAICA con leguitas, beicon y queso   

## Vegetarianos

12€ HUEVO ECO ter a 62º alcachofas confitadas, ceps (boletus edulis) y parmantier de patata 

15€ ARROZ VEGETARIANO con verduritas de la huerta, setas shitake del Valle de la Fueva y huevo ECO a 62º 

10€ BURGER VEGGIE DE QUINOA con trufa y ceps (boletus edulis) con aguacate, alcaparras y tomate solechati  

## Endúlzate

5€ CHOCOLATE EN TEXTURAS  

6€ COULANT CHOCO con bombón de avellana y helado de vainilla (10 min.)    

5€ TATIN DE MANZANA al horno    

6€ BABA AL RON    

5€ ESPUMA DE CREMA caramelizada con helado de caramelo    



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES