



Bienvenidos. Casa Viñuales en la cual se asienta este restaurante fue una casa típica pirenaica cuyo origen se remonta al SXV, testigo del paso de Lucien Briet y otros muchos que como él se quedaron enamorados de estos paisajes.

Esta misma admiración por el lugar nos llevó a comprarla y renovarla en 2015-2016, siguiendo la tipología formal tradicional (chimeneas de piedra, tejados de losa, muros rejuntados con cal, calderas de pellet,..)

Ha sido una apuesta personal realizada por Jorge y Karine, con la intención de querer ofrecer un alojamiento y un restaurante para los visitantes del Cañon de Añisclo.

Inicialmente en las temporadas del 2016 y 2017 se planteo el restaurante como pizzería. En 2018 hemos cambiado el planteamiento debido a la demanda y a la experiencia que poseemos en www.balcondelpirineo.com, restaurante y apartamentos rurales con jacuzzi en Buesa, una localidad muy similar a Buerba. También hemos reorientado la idea inicial de alojamiento por la de venta de apartamentos.

La carta se basa en los platos estrella del restaurante Balcón del Pirineo; vaca premium del valle de Broto y País Vasco, los quesos de Radiquero y Val del Cinca, los helados Elarte. También alguna técnica nueva como el horno de leña. Nuestro valor principal es la carne de ternera del Valle de Broto y el ternasco asado.

Que aproveche!

El equipo del Forno de Añisclo.



ENTRANTES

		€
ENSALADA CON JAMÓN DE PATO	 	8,50
ENSALADA DE QUESOS (radiquero y azul)	 	7,00
PIMIENTOS DE LODOSA "PIQUILLO" CONFITADOS		11.00
HUEVOS ROTOS CON FOIE GRAS		9.00
HUEVOS ROTOS CON VIRUTAS DE JAMON		9.00
HUEVOS ROTOS CON QUESO	 	9.00
RACLETTE		9.00



PRINCIPAL

(Especialidad carnes certificadas del valle de Broto, con patatas asadas caseras)

A La Brasa :

CHULETON DE TERNERA DEL VALLE DE BROTO 40.50 €/kg

CHULETON DE VACA PREMIUM 45,00 €/kg

TERNASCO DE BROTO O ESCALONA 13 €
(3 chuletas + 3 costillas)

Al horno de Leña :

ASADO DE TERNASCO DE BUESA 13.00 €

LONGANIZA DE LA PUEBLA DE CASTRO



8.00€



POSTRES

Elaboraciones caseras		€
CREPE DE CHOCOLATE		5.00
CREPE CON CARAMELO TOFE		5.00
TARTA DE CHOCOLATE CON Crema inglesa		5.00
COPA DE HELADOS (ELARTE) 3 bolas a elegir, entre: chocolate  , vainilla de Madagascar, frambuesa, mango, tofe, gin tonic,		5.00
CUAJADA DE OVEJA CON MIEL		4.50
PANNA COTTA (con "culís" de frambuesa, de mango o de tofe o chocolate)		4.50
YOGUR PASTORÊT	ARTESANO 	4,50

Precios con iva.



Les indicamos los símbolos que hacen referencia a las diferentes sustancias que se consideran alérgenos. Aparecerán al lado de cada preparación que los contenga:



En caso de que le interese alguno de los platos sin los elementos que los convierten en alérgenos, consúltenos y en la medida de lo posible se los serviremos. En caso de padecer alguna alergia o intolerancia les agradecemos nos lo comuniquen para hacer especial atención en su elaboración.



VINOS



D.O. SOMONTANO

. Altos Valles Crianza	10.50 €
. Viñas del Vero Crianza	11,00 €
. Blanco o Rosado	9,00 €

D.O. LA RIOJA

. Ramón Bilbao Crianza	12.50 €
------------------------	---------