



Bienvenue à la maison “Viñuales” dans laquelle se trouve le restaurant. Cette maison est typique des Pyrénées et son origine remonte au 15<sup>ème</sup> siècle, Lucien Briet en fût-un témoin et bien d'autres qui sont restés sous le charme des paysages.

Cette même admiration pour l'endroit Nous a incité à l'acheter et le rénover en 2015-2016, suivant la typologie traditionnelle (cheminées en pierres, toitures en planches d'ardoises et joints de façade en calcaire, chaudière à pellet,..)

Cela fût un pari personnel réalisé par Jorge et Karine, avec intention d'offrir un logement et un restaurant pour les visiteurs du cañon d'Añisclo.

Inicialement aux saisons 2016 2017 nous offrions un restaurant type pizzería. En 2018 nous avons changé vu la demande et l'expérience que nous avons à [www.balcondelpirineo.com](http://www.balcondelpirineo.com), restaurant et appartements ruraux avec jacuzzi à Buesa, une localité très similaire à Buerba. Egalement nous avons réorienté l'idée initiale à la vente des appartements.

Notre carte se base à partir des meilleurs plats de Balcón del Pirineo qui sont côtes de veau du pays basque, agneau







d'Escalona o Broto, glace "ELARTE" et beaucoup de produits locaux, utilisant de nouvelles techniques telles que le four à bois.

Bon Appétit !

## ENTRÉES

---

		€
SALADE DE JAMBON DE CANARD	 	8,50
SALADE DE FROMAGE (radiquero et bleu)	 	7,00
PIMENTS DE LODOSA "PIQUILLO" CONFITS		11.00



OEUFS CASSÉS AVEC FOIE GRAS



9.00

OEUFS CASSÉS AVEC JAMBON



9.00

OEUFS CASSÉS AVEC FROMAGE



9.00

RACLETTE



9.00

**PRINCIPAL**

---



(spécialité côtes de vache et agneau de la vallée, avec patates au four maison)

## A la Braise :

CÔTE DE VACHE PREMIÈRE QUALITÉ	45,00 €/kg
AGNEAU DE BROTO OU ESCALONA (3 côtelettes+3 côtes)	13 €

## Au four à bois :

SAUCISSE DE LA PUEBLA DE CASTRO	8.00€
---------------------------------	-------



## DESSERTS

---

Elaborations maison		€
CREPE au CHOCOLAT	    	5.00
CREPE au CAMEL TOFE	  	5.00
GATEAU AU CHOCOLAT avec Crème anglaise	  	5.00
COUPE DE GLACE ARTISANAL (ELARTE) 3 boules à choisir, entre: chocolat  , vanille de Madagascar, framboise, mangue, tofe, gin tonic,	  	5.00



FAISSELLE DE BREBIS AVEC MIEL



4.50

PANNA COTTA

(AVEC "coulis" de framboise, de  
mangue, de tofe, de chocolat)



4.50

YAOURT ARTISANAL PASTORÊT



4,50