

MENÚ PARA LLEVAR TAKE AWAY

Pedidos:

Telf. +34 606 19 22 81
callizo@restaurantecallizo.es

Disponemos de
menú infantil
30 €



Plaza Mayor
22330 AÍNSA
Pirineo Aragonés

Menú Noche Vieja Especial

La Carrasca

Aguachile de vieira, gamba blanca y aguacate

Tataki de atún rojo del Mediterráneo con ponzu
y toppings japoneses

Ravioli de liebre y consomé trufado

Pescado salvaje. Urta de Conil a la
pimienta verde con verduras de temporada al wok

Magret de pato de Las Landas, salsa bigarade y
Robuchon de boniato y naranja

Curry de frutas exóticas y chocolate blanco con
helado de vainilla natural

Turrone de Huesca

Uvas de la suerte

Bolsa de cotillón

60 €

Menú Noche Vieja

Aínsa

Aguachile de vieira, gamba blanca y aguacate

A elegir entre:

Tataki de atún rojo del Mediterráneo con ponzu
y toppings japoneses

ó

Ravioli de liebre y consomé trufado

A elegir entre:

Pescado salvaje. Urta de Conil a la
pimienta verde con verduras de temporada al wok

ó

Magret de pato de Las Landas, salsa bigarade y
Robuchon de boniato y naranja

.....

Curry de frutas exóticas y chocolate blanco con
helado de vainilla natural

.....

Turrone de Huesca

Uvas de la suerte

Bolsa de cotillón

40 €

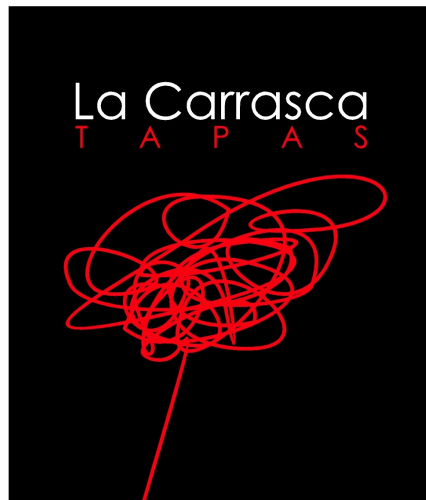


À EMPORTER TAKE AWAY

Ordres:

Telf. +34 606 19 22 81
callizo@restaurantecallizo.es

Le menu enfants
30 €



Plaza Mayor
22330 AÍNSA
Pirineo Aragonés

Menu Spécial Réveillon La Carrasca

Aguachile aux pétoncles, crevettes blanches
et avocat

Tataki de thon rouge de Méditerranée au ponzu
et toppings japonaises

Ravioles de lièvre et consommé truffé

Poisson sauvage. Urta de Conil au
poivron vert avec légumes de saison au wok

Magret de canard des Landes, sauce bigarade et
Robuchon de patate douce et orange

Curry de fruits exotiques et chocolat blanc avec
de la glace à la vanille naturelle

Turrone de Huesca
Raisins porte-bonheur
Coffret du Cotillón

60 €

Menu Spécial Réveillon Aínsa

Aguachile aux pétoncles, crevettes blanches
et avocat

...

À choisir:

Tataki de thon rouge de Méditerranée au ponzu
et toppings japonaises

ou

Ravioles de lièvre et consommé truffé

À choisir:

Poisson sauvage. Urta de Conil au
poivron vert avec légumes de saison au wok

ou

Magret de canard des Landes, sauce bigarade et
Robuchon de patate douce et orange

...

Curry de fruits exotiques et chocolat blanc avec
de la glace à la vanille naturelle

...

Turrone de Huesca
Raisins porte-bonheur
Coffret du Cotillón

40 €

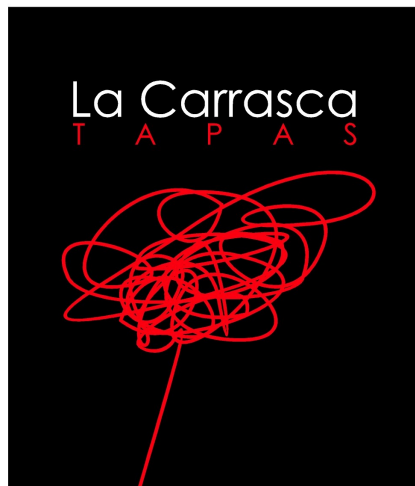
TAKE AWAY

Orders:

Telf. +34 606 19 22 81
callizo@restaurantecallizo.es

Children's menu available

30 €



Plaza Mayor
22330 AÍNSA
Pirineo Aragonés



Special New Year's Eve Menu La Carrasca

Scallop aguachile, white shrimp and avocado

Mediterranean bluefin tuna tataki with ponzu
and Japanese toppings

Hare ravioli and truffled consommé

Wild fish. Urta de Conil to the
green pepper with seasonal vegetables in the wok

Landes duck magret, bigarade sauce,
sweet potato and orange robuchon

Exotic fruit and white chocolate curry with natural
vanilla ice cream

Turrone de Huesca
Lucky grapes
Bag of favors

60 €

Special New Year's Eve Menu Aínsa

Scallop aguachile, white shrimp and avocado

...

To choose:

Mediterranean bluefin tuna tataki with ponzu
and Japanese toppings

or

Hare ravioli and truffled consommé

To choose:

Wild fish. Urta de Conil to the
green pepper with seasonal vegetables in the wok

or

Landes duck magret, bigarade sauce,
sweet potato and orange robuchon

...

Exotic fruit and white chocolate curry with natural
vanilla ice cream

Turrone de Huesca
Lucky grapes
Bag of favors

40 €