

  
**PARADORES**

**PARADOR DE DE LA SEU D'URGELL**  
C/ Sant Domènec nº 6  
25700 La Seu d'Urgell, Lleida  
Tel.: 34 973 35 20 00  
e-mail: seo@parador.es  
[www.parador.es](http://www.parador.es)

  
**PARADORES**  
**MUESTRAS**  
**GASTRONÓMICAS**  
DE LOS PRODUCTOS  
DE ESPAÑA



# CARNES CON ORIGEN



**TERNERA BRUNA DEL PIRINEO**

**PARADOR**  
**DE**  
**LA SEU D'URGELL**

DEL 10 DE FEBRERO AL 11 DE MARZO DE 2012

## TERNERA BRUNA DEL PIRINEO

**BRUNETA** La Carne del Alto Pirineo con Denominación de Calidad

Se trata de carne ecológica Certificada por el Consejo Catalán de Producción Ecológica (CCPAE) y además está protegida por el reglamento de la IGP (Indicación Geográfica Protegida) Ternera de los Pirineos Catalanes.

La IGP se basa en dos principios:  
El cumplimiento de un único reglamento de producción y elaboración.  
Los controles a los que se someten todos los operadores autorizados.

El origen de la Vaca Bruna de los Pirineos se sitúa en las comarcas del Valle de Arán, Pallars Sobirà, Pallars Jussà, la Alta Ribagorça y Alt Urgell en la provincia de Lleida. También están incluidas La Cerdanya y el Berguedá. Proviene de una antigua fusión entre la vaca autóctona catalana y bovinos de raza Parda Alpina procedentes de Suiza. Se postula que la vaca autóctona existente en los Pirineos era un ecotipo de la Pirenaica. Estos animales autóctonos recibieron la influencia repetida de la Parda Alpina desde finales del siglo pasado. Las primeras fuentes escritas que hablan de importaciones de vacas suizas datan de 1922, aunque se tienen evidencias de que alrededor de 1880 se hicieron las primeras importaciones, probablemente en el Valle de Arán.

Inicialmente era una vaca de aptitud triple: carne, leche y trabajo. Más adelante se convirtió en una raza de aptitud mixta, carne-leche y en la actualidad se ha especializado en la producción de carne.

¡ Qué Disfruten !

## EN CARPACCIO

### **Peixet de Bruneta y Parmesano**

*Milhojas de bruneta y parmesano con manzana caramelizada y compota de tomate agridulce*

16,59 €

## GUISADA

### **Carrillada de Ternera del Pirineo**

*Patatas enmascaradas y pasta fresca*

16,20 €

### **Albóndigas de Bruneta con Sepia**

*Arroz al Aroma de Azafrán y Verduritas*

15,65 €

## ESTOFADA

### **Rodonet de Ternera del Pirineo**

*con ciruelas pasas maceradas en infusión de hierbas aromáticas del Pirineo*

17,00 €

## A LA PARRILLA

### **Lomo de Bruneta Emparrillado con Sal de Setas**

*salteado de setas silvestres y hortalizas de invierno*

22,50 €

Los precios de los platos tienen el IVA incluido