

Descubre nuestras Raclettes



raclette
EN COMPAÑÍA

eh voilà!
CRÉPSTAURANTE CASUAL



raclette
EN COMPAÑÍA

Esta comida rústica tiene su origen en Suiza en la Edad Media. Originariamente se colocaba un queso partido por la mitad al calor de las brasas, y se iba raspando (racler) la parte derretida sobre un plato con pan o patata, de ahí su denominación en francés "raclette" (queso "raspado"). A partir de 1970 se hicieron populares los hornillos de mesa con sartenes individuales para fundir el queso, como los que utilizamos en Eh Voilà!

Compartir una raclette es símbolo de sentimientos positivos y conexión entre los comensales, no sólo al disfrutar de la comida, sino también de ir cocinándola entre todos.

Esperamos que disfrutes de la experiencia con cualquiera de las opciones de Raclette que te ofrecemos en Eh Voilà!

Bon Apéttit!

Raclette suiza



Patatas cocidas, pepinillos, cebolletas, champiñones, bacon, jamon york, salchichas, salchichón, chorizo, salami, pimientos y queso raclette.

• **22,95***/persona

Raclette de la huerta



Patatas cocidas, pepinillos, cebolletas, champiñones, pimientos, alcaparras, tomates cherry, piña, calabacín, cebolla morada y queso raclette.

• **21,95***/persona

Raclette mexicana



Nachos de maíz, patatas cocidas, pepinillos, cebolletas, guacamole, cebolla morada, jalapeños, pimientos, carne de ternera especiada, chorizo y queso raclette.

• **21,95***/persona

INFORMACIÓN IMPORTANTE

La Raclette se sirve a mesa completa como mínimo al 80% de los comensales.

Mínimo 2 personas, precio por persona.

Todas las Raclettes van a compañadas de un bol de ensalada mixta (lechuga, tomate y cebolla) con vinagreta.

La dirección de Eh Voilà! se reserva el derecho a limitar el servicio de Raclettes según necesidades operativas.

* Ración adicional de queso Raclette (200gr) - 4.95

Precios en euros. IVA incluido.