





Recomendaciones del
Chef

**GRAN HOTEL
CIUDAD DE BARBASTRO
RESTAURANTE**

Fabada, compango asturiano, majado de su cocción a nuestra manera SO ₂	9,00€
Mézclum vegetal, escalivada a la llama, sardina ahumada, vinagreta de mostaza a la antigua 🍷🐟 SO ₂	12,50€
Trilogía de setas (sitakes, trompetilla, robellones) jamón ibérico, aceite del somontano	15,00€
Tronco de bacalao confitado al ajo morado, cocinado a 72 grados, estilo llauna 🍷SO ₂	17,00€
Paletilla Clásica de ternasco asada a la antigua	20,00€
Paletilla Lechal de cordero a baja temperatura	25,00€
Chuletón de vaca madurada con guarnición	32,00€
Solomillo de ternera a la parrilla con guarnición	26,00€
Costillas de cordero con guarnición	20,00€
Pulpo a la gallega	21,00€

ALÉRCENOS

Todos los platos pueden contener trazas de glúten

 Huevos	 Gluten	 Pescado	 Lácteos	 Mostaza	 Altramuz	 Soja	 Cacahuete	 Frutos secos
				 Sésamo	 SO ₂ Sulfitos	 Crustáceo	 Molusco	 Ápio