










Menú ejecutivo

GRAN HOTEL
CIUDAD DE BARBASTRO
RESTAURANTE


PRIMEROS A ELEGIR



Raviolis rellenos de escalivada y pulpo, carbonara de salmón ahumado y queso parmesano   

Garbanzos (de remojo) al estilo marinero   

Ensalada de mezcla vegetal, anchoa, mango natural, frutos secos, vinagreta y pesto verde   

Crema de espárragos verdes, aceite trufado y tortellini de setas  

Tentáculo de pulpo con salsa verde y patata al pimentón (supl.12€) 


Chipirones rellenos de cigalas, tinta de calamar glaseado de emulsión al ajo (supl.6€)  

SEGUNDOS A ELEGIR

Tira de ternera cocinada a baja temperatura con un toque de brasa y chimichurri

Tronco de bacalao en conserva de tomate y olivada negra 

Lingote de costilla de cerdo ibérica, demi-glase de su cocción 






Rulo de pularda rellena de queso brie, puré de boniato y almendra Marcona 



Ternasco asado con patatas panaderas a la pastora (supl.9€) 






Paletilla de cordero lechal 300gr con nuestra guarnición (supl.12€) 

POSTRES A ELEGIR

Nuestro tiramisú     

Lingote de la abuela     

Nuestra tarta de coco y chocolate caliente  

Tulipa de vainilla con frutos secos y chocolate     

Pan *Agua mineral *Vino Viñas del Vero blanco, tinto o rosado *Café

Precio: 23€ (IVA incluido)

ALÉRGENOS



Huevos



Gluten



Pescado



Lácteos



Mostaza



Sésamo



Altramuz



Sulfitos



Soja



Crustáceo



Cacahuete



Molusco



Frutos secos



Ápico

Todos los platos pueden contener trazas de gluten

Menú disponible:

En servicio de comida de martes a viernes

En servicio de cena de martes a jueves

GRAN HOTEL****
CIUDAD DE
BARBASTRO

GRUPO GHB