

GRAN HOTEL

PARA COMPARTIR

Alérgenos

Jamón ibérico de bellota Cinco Jotas	27,00 €	1-2-4-7
* Nuestra ensaladilla artesana con esturión ahumado, caviar de trucha y algas crujientes	16,00 €	1-2-5-6-7
Nuestra César, cogollos de lechuga, queso de oveja Mallata, anchoa del Cantábrico	14,00 €	1-2-4-5-7-8-11-13
Croquetas artesanas de jamón ibérico (8 unidades)	12,00 €	1-2-4-7
* Baby bravas, mahonesa y salsa picante	13,00 €	1-2-4-7-13
Carpaccio de carabineros, mahonesa de kimchi, caviar de trucha y AOVE de Bolea	20,00 €	1-2-5-6-13

INDIVIDUALES

Tortita con guacamole y trucha Imperial ahumada del Pirineo	16,00 €	1-2-4-5-7-11-13
* Brioche roll de marisco con calamares bravos	18,00 €	1-2-4-5-7-8-11-13-14
Rústico de cachopo, cebolla caramelizada y pimientos verdes fritos	20,00 €	1-2-4-7
* Taco de maíz con guiso de rabo de vaca al mole rojo y lima	16,00 €	
Brioche de pastrami ibérico, pepinillo, rúcula, mahonesa de mostaza	18,00 €	1-2-4-7-11-13

LAMINES

* El mejor flan del mundo... posiblemente	8,00 €	1-2
Crema de piña colada	7,00 €	13
Surtido de helados artesanos (3 bolas)	7,00 €	1-2-4-7
* Torrija brioche caramelizada	8,00 €	1-2-4-7

PANES

Cesta de pan artesano de masa madre al horno de leña, picos y regañás	5,00 €/u	1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-13
Pan artesano sin gluten	4,00 €/u	2-4

* Los que no te puedes perder, recomendados por nuestro Chef Rubén Pertusa
Todos nuestros individuales contienen gluten, si lo desea con pan sin gluten comuníquese a nuestro equipo.



1
Lacteos



2
Huevos



3
Cacahuete



4
Frutos secos



5
Pescado



6
Crustaceos



7
Gluten



8
Soja



9
Sésamo



10
Apio



11
Mostaza



12
Altramuzes



13
Sulfitos



14
Moluscos

IVA incluido.