



# HOSTERIA GVARA

## Hotel \*\*\*

### POUR COMMENCER...

SOUPE DE POTIRON AVEC CROUSTILLANT DE JAMBON

AUBERGINES, COURGETTE ET FROMAGE DE BREVIS   

PARMENTIER AVEC ŒUF POCHÉ ET SAUCICE DE LA REGION  

RIZ CREMEUX AVEC CHAMPIGNONS DE LA FORET 

GRILLADE DE LEGUMES AVEC SAUCE ROMESCU  

### COME PRINCIPAL.....

ROTI D'AGNEAU TRADITIONEL AVEC GARNITURE 

JOUE DE VEAU AVEC SAUCE DE PORTO 

RAGOUT DE CERF AU VIN ROUGE AVEC GARNITURE DE RIZ 

BONITO MARINÉ AVEC GARGITURE D'ONIONS ET MANGUE   

A LA BRAISE:

COTELETES D'AGNEAU DE LA SIERRA




ENTRECOT DE BŒUF MATURÉE DES PYRÉNÉES +- 400GR (SULEMENT 18 EUROS)

### POUR FINIR...

YOUT CRMEUX DE BREVIS AVEC COULIS DE FRUITS ROUGES  

TARTE FINE AUX POMMES AVEC GLACE A LA CONFITURE DE LAIT  

BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR ET FRUITS SECS ET GLACE ARTISANAL DE BIERGE    

GLACES ARTISANS DE BIERGE, CHOISIR LE PERFUM: CHOCOLAT, VAINILLE, CAFE, YAOURT A LA FRAMBOISE, CONFITURE DE LAIT   , CITRON VERT BASILIQUE,

**PRIX: 32€ PAR PERSONNE, INCLUS, ½ BOUTILLE D'EAU, ¼ DE BOUTEILLE DE VIN ET 1 SERVICE DE PAIN**