

HOSTERIA GVARA

Hotel ***

POUR COMMENCER...

POIVRONS FARCISÉS AVEC LA BRANDADE DE MORUE 🍷

TATAKI DE PASTÈQUE 🍷🍷

TARTARE DE TRUITE MARINÉE SO₂ 🍷🍷

CANELONNI DE CANARD AVEC VELOUTE DE CHAMPIGNONS 🍷🍷 SO₂

TERRINE DE LAPIN FAIT MAISON AVEC CHUTNEY DE POIRE 🍷🍷 SO₂ 🍷

CARPACCIO DE TOMATES DU POTAGER ET MOZZARELLA 🍷 SO₂ 🍷

SALADE MEDITERRANEENNE AUX OLIVES D'ARAGON SO₂ 🍷

COME PRINCIPAL.....

AGNEAU RÔTI AU FOUR AVEC GARNITURE SO₂

GRILLADE DE PORC BIO DU NORD DE LA SIERRA À LA SAUCE DE MOUTARDE 🍷🍷 SO₂ 🍷

SUPREME DE POULET FERMIER AVEC SAUCE DE VIN ROUGE 🍷 SO₂

JOUE DE BOUEF A LA SAUCE D'OPORTO SO₂ 🍷🍷

BONITE MARINEE AVEC GARNITURE D'OGNION ET MANGUE SO₂ 🍷🍷🍷

A LA BRAISE:

COTE DE PORC BIO DU NORD DE LA SIERRA

COTELETTES D'AGNEAU DE LA SIERRA

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

POUR FINIR...

GATEAU AU FROMAGE AVEC SAUCE AU CAMEL ET BOURBON 🍷🍷 SO₂ 🍷

POIRES AU VIN DE SOMONTANO 🍷🍷 SO₂

PÊCHE MELBA SO₂ 🍷🍷

SEMIFRIO AU CAFE 🍷🍷🍷

DESERT DE CHOUX AVEC CREME AU CHOCOLAT 🍷 SO₂ 🍷🍷

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

GLACES ARTISANS DE BIERGE, CHOISIR LE PERFUM: CHOCOLAT, VAINILLE, CAFE, CAMEL, RHOM RAISINS, YAOURT A LA FRAMBOISE, PRALINÉ NOISETTES 🍷🍷🍷, OU MANGUE ET FRUIT DE LA PASION, CITRON, CITRON VERT BASILIQUE, GIN TONIC 

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