

HOSTERIA GVARA

Hotel ***

POUR COMMENCER...

POIVRONS FARCISÉS AVEC LA BRANDADE DE MORUE 🍷

TARTARE DE TRUITE MARINÉE 🍷 🍷 🍷

AUBERGINES, COURGETTE ET FROMAGE DE BREVIS 🍷 🍷

CANELONNI DE CANARD AVEC VELOUTE DE CHAMPIGNONS 🍷 🍷 🍷

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

CARPACCIO DE TOMATES DU POTAGER ET MOZZARELLA 🍷 🍷 🍷

SALADE MEDITERRANEENNE AUX OLIVES D'ARAGON 🍷 🍷

COMME PRINCIPAL.....

AGNEAU RÔTI AU FOUR AVEC GARNITURE 🍷

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

SUPREME DE POULET FERMIER AVEC SAUCE DE VIN ROUGE 🍷 🍷

JOUE DE BOUEUF A LA SAUCE D'OPORTO 🍷 🍷 🍷

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

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 CARAMEL ET BOURBON 🍷 🍷 🍷 🍷

POIRES AU VIN DE SOMONTANO 🍷 🍷 🍷

PANACOTTA D'AGRUMES 🍷 🍷 🍷 🍷

SEMIFRIO AU CAFE 🍷 🍷 🍷 🍷

DESERT DE CHOUX AVEC CREME AU CHOCOLAT 🍷 🍷 🍷 🍷

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

GLACES ARTISANS DE BIERGE, CHOISIR LE PERFLUM: CHOCOLAT, VAINILLE, CAFE, CARAMEL, 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