

HOSTERIA GVARA

Hotel ***

POUR COMMENCER....

TERRINE DE LAPIN AVEC CHUTNEY DE POIRE  

CEVICHE DE DORADE AU PÊCHE  

BRUCHETTA DE L'HOSTERIA AVEC DE LA SIERRA ET JAMBON SESRRANO   

CARPACCIO DE BOEUF MATURÉE AVEC SAUCE TONATO ET HUILE DE FRUITS SECS    

CANELONNI DE LA MAMI MATILDE    

SALADE DE TRUITE MARINEE AVEC DES AGRUMES  

TIMBAL DE TOMATE ET FROMAGE DE CHEVRE  

COME PRINCIPAL.....

POULET FERMIER AVEC DES GROSSES CREVETTES   

POITRINE D'AGNEAU FARCIE AVEC GARNITURE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE DE LEGUMMES A LA MENTHE  

LINGOT DE JAMBONEAU A LA SAUCE DE BIÈRE  

JOUE DE BŒUF EN SAUCE AU PORTO ET GARNITURE AUX DATES  

BONITE MARINEE AVEC GARNITURE D'OGNIONS ET MANGUE   

A LA BRAISE:

COTELETTES D'AGNEAU DE LA SIERRA

CÔTE DE PORC BIO DE LATON

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

POUR FINIR....

BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR AVEC FRUITS SECS ET GLACE ARTISANAL    

JUBILEE DE CERISES AVEC GLACE DE VANILLE    

TARTE FINE AUX POMMES AVEC GLACE AU CONFITURE DE LAIT    

TARTE AU FROMAGE AVEC SAUCE CARAMEL AU BOURBON  

ABRICOT AU ROMARIN AVEC CHANTILLY ET AMANDES   

YAOURT CREMEUX AVEC COULIS DE FRUITS ET FRUITS SECS  

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

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

 APIO, CERELY  FRUTOS SECOS, NUTS  SOJA, SOY  GLUTEN  HUEVOS, EGGS  LACTOSA, MILK  MOSTAZA, MOSTARD  MOLUSCOS, MOLLUSC,  CRUSTACEOS, CRUSTACEANS,  CACAHUETE, PEANUTS,  SESAMO, SESAME  SULFITOS, SULFITES  PESCADO, FISH  ALTRAMUCES, LUPIN  ALLERGEN FREE