

M E N Ú NAVIDAD 25

Comenzamos

Crema de boletus trufada, huevo a baja temperatura
y crujiente de alga Nori y sésamo



Continuamos

Canelón xl de pato con bechamel de foie gras y su propia demiglace



Seguimos

Lomo de corvina, setas de temporada km0 salteadas y
bisqué de bogavante



Terminamos

Cochinillo confitado y crujiente "Mandlo de La Osa",
membrillo, manzana asada y su jugo reducido



Postre

Brazo de gitano de crema, ganache de chocolate 70%
y peta crispy de cacao



Surtido de turrónes y dulces navideños



Bodega

SOMMOS Crianza y SOMMOS Varietales Blanco
Agua, café e infusiones

Precio: 55€



GRAN HOTEL****
CIUDAD DE
BARBASTRO



GRUPO GHB