



M E N Ú

Día de Reyes

2026



Comenzamos

Tartar de atún rojo aliñado, aguacate, avellanas, salicornia y crujiente de alga nori



Continuamos

Arroz meloso de cigala, alcachofa confitada y queso Payoyo



Seguimos

Rodaballo con su pilpil y salsa sedosa de erizos de mar



Terminamos

Solomillo de Vaca del Pirineo con salsa de trompetas de la muerte y reducción de Oporto



Postre

Roscón de Reyes



Surtido de turrónes y dulces navideños



Bodega

SOMMOS Crianza y SOMMOS Varietales Blanco
Agua, café e infusiones

Precio: 50€



GRUPO GHB



GRAN HOTEL****
CIUDAD DE
BARBASTRO