

MENÚ CHULETÓN

Mínimo 2 comensales

A tu
gusto

1

Elige un entrante
(por comensal)

2

Elige
un chuletón

3

Elige una salsa
y guarnición

4

Elige un postre
(por comensal)

ENTRANTES

Burrata, pesto rosso y rúcula con reducción de higos de Lleida 🍷 🍴 🍴

Ostra Gillaudeau al natural, a la brasa o a la brasa con reducción de vaca (2 ud.) 🍷 🍴 🍴

Croquetas de cecina de vaca Black Angus (6 ud.) 🍷 🍴

Croquetas de chuletón (6 ud.) 🍷 🍴

Tarrina de foie-gras micuit, membrillo, 🍷 🍴 aceite de vainilla Bourbon y pan de especias

Aguacate a la brasa con pico de gallo y escamas de bacalao curado 🍷

Mejillones a la brasa, Thai o al natural 🍷 🍴 🍴

Steack tartar, tuétano a la brasa, yema curada y pan sardo 🍷 🍴 🍴

Entemeses de vaca. Picanha, jamón de vaca, chorizo y sobrasada, con pan feo 🍷

Carpaccio de picanha madurada, queso Grana Padano, salsa inglesa, alcaparrón, yema curada 🍷 🍴 🍴

Caracoles a la llauna con alioli (15 minutos) 🍷

La ensalada César del Gran Hotel 🍷 🍴 🍴

Tomate rosa de Barbastro, espárragos verdes, Grana Padano y aceite de albahaca 🍷



CHULETÓN



A LA PARRILLA

Peso aprox. carne por persona 500 gr.

Jersey

Con maduración corta 20-40 días

Limousin

Con maduración corta 20-40 días

Charolais

Con maduración corta 20-40 días

Rubia Gallega

Con maduración corta 20-40 días

Black Angus

Con maduración media 40-60 días

Simmental

Con maduración media 40-60 días

Raza del mes

Con maduración corta 20-40 días



Todas nuestras carnes son de ganadería ecológica, respetando los ciclos de la naturaleza y el bienestar animal.

GUARNICIONES

SALSAS

- ◆ Pimientos del piquillo
- ◆ Ensalada verde
- ◆ Parmentier Robouchon
- ◆ Pimientos del padrón
- ◆ Patatas fritas
- ◆ Aguacate a la brasa

- Salsa demi-glace
- Salsa romesco
- Salsa pimienta verde
- Salsa chimichurri con brandy

POSTRES

Mojito 2.0 sorbete de menta, espuma de mojito, gel de lima fresca 🍷

Tarta de queso con mermelada de tomate rosa de Barbastro 🍷 🍴 🍴

Coulán de dulce de leche con helado de praliné (10 minutos) 🍷 🍴 🍴

Tarta fina de manzana reineta hecha al momento (10 minutos) y helado cremoso de canela 🍷 🍴 🍴

Baba al ron con crema chantilly helada y toffee de caramelo salado 🍷 🍴

¡Milhojas party! Consulte a nuestro equipo 🍷

-Agua café o infusión-

Precio 50€ / pax



RESTAURANTE
GRAN HOTEL