



RESTAURANTE
GRAN HOTEL

Bienvenidos

Somos unos enamorados del producto y de lo bien hecho y es por eso por lo que nos esforzamos cada día en trabajar con la mejor materia prima posible, cocinada con el mayor del cariño posible y todo nuestro conocimiento.

Así pues, nos complace mucho trabajar con algunos de los mejores productores del país, como por ejemplo Atún Balfegó, Bacalaos El Barquero o Molino Roca y ofrecer a nuestros clientes productos gourmet difíciles de encontrar en otras casas.

Del mismo modo, nos enorgullece enormemente poder ofrecer la carne más exclusiva posible. Carne de ganadería propia ecológica con diversidad de razas seleccionadas por nosotros, con maduraciones, texturas y marmoleos afinados en nuestras cámaras de maduración controlada "DRY AGE".

También podrá degustar nuestros aceites seleccionados ecológicos, sin duda una de nuestras joyas más preciadas.

En definitiva, poderles ofrecer un viaje gastronómico honesto, divertido y lleno de sabores y matices.

Gracias por elegirnos

*Atentamente, el equipo
del Restaurante Gran Hotel.*



esto es lo que somos

Producto

Vanguardia

Técnica

Territorio

Tradicición

Sabor

ENTRANTES

Degustación de nuestros aceites ecológicos con pan de doble fermentación 🌿	3,00€/pax
Pan de coca de Folgueroles con tomate, aceite de oliva virgen extra y sal Maldon 🌿	3,50€/ud
Burrata, pesto rosso y rúcula con reducción de higos de Lleida 🍷 🍷 🍷	14,00€
Ostra Gillardeau al natural, a la brasa o a la brasa con reducción de vaca 🍷 🍷 🍷	6,00€/ud
Croquetas de cecina de vaca Black Angus (6 ud.) 🌿 🍷	11,50€
Croquetas de chuletón (6 ud.) 🌿 🍷	11,50€
Tarrina de foie-gras micuit, membrillo, aceite de vainilla Bourbon y pan de especias 🌿 🍷	15,00€
Aguacate a la brasa con pico de gallo y escamas de bacalao curado 🍷	11,50€
Mejillones a la brasa, Thai o al natural 🍷 🍷 🍷	12,00€
Steack tartar, tuétano a la brasa, yema curada y pan sardo 🍷 🍷 🍷 🍷	21,00€
Entemeses de vaca. Picanha, jamón de vaca, chorizo y sobrasada, con pan feo 🌿	21,00€
Carpaccio de picanha madurada, queso Grana Padano, salsa inglesa, alcaparrón, yema curada 🍷 🍷 🍷	15,00€
Caracoles a la Llauna con alioli (15 minutos) 🍷	13,00€
La ensalada César del Gran Hotel 🍷 🍷 🍷 🍷	13,00€
Tomate rosa de Barbastro, espárragos verdes, Grana Padano y aceite de albahaca 🍷	13,50€

PESCADOS

100% Bacalao, lomo de bacalao salvaje de autor "El Barquero" pescado con anzuelo uno a uno, callos de bacalao al pilpil, torrezno de bacalao y allioli de ajo negro 🍷 🍷 🍷	26,00€
Rodaballo "al Orio" 🍷 🍷	24,00€
Trucha pirenea de El Grado "à la meuniere" 🍷 🍷	16,00€
Pata de pulpo, emulsión de patata y mayonesa de pimentón de la Vera 🍷 🍷 🍷 🍷	29,00€
Tataki de atún rojo Balfegó, salsa de sésamo negro, 🍷 🍷 🍷 🍷	24,00€



RESTAURANTE
GRAN HOTEL

NUESTRAS CARNES

Bienvenidos *al templo de la carne del Somontano*



Todos nuestros cortes son de carne ecológica de ganadería propia.

Criadas en libertad desde que nacen, con amplios pastos para vivir donde pasan entre 8 y 12 años.

Seleccionamos cada semana las razas que llegan a nuestro restaurante.

Ofrecemos a nuestros clientes la posibilidad de probar en una misma comida varias razas con maduraciones diferentes.

Controlamos la maduración, tanto en origen como en nuestra casa, para ofrecer al final una carne afinada de excelente calidad.

*Vive la experiencia exclusiva de una carne sin igual
y déjate aconsejar por nuestro equipo*



esto es lo que somos



RESTAURANTE
GRAN HOTEL

NUESTRAS CARNES

■ *Nuestras razas* ■



Wagyu Angus

Conocida mundialmente por su excepcional marmoleado (grasa intramuscular).

Esto resulta en una carne extremadamente tierna, jugosa y con un sabor rico y mantecoso que casi se derrite en la boca.

Charolais

Conocida por producir carne magra con fibras musculares más grandes que, si se maneja correctamente (especialmente en el proceso de maduración), resulta muy, muy tierna.

Black Angus

Muy valorada por su consistencia. Produce carne tierna, con buen marmoleado y un sabor robusto, lo que la hace versátil para diferentes preparaciones.

Limousin

La carne es apreciada por su grano fino, suavidad y sabor agradable, con un buen marmoleado (grasa intramuscular) que le confiere jugosidad y ternera.

Estas cualidades la han hecho muy popular entre chefs y carniceros.

Jersey

Raza originaria de Jersey, en el Canal de la Mancha. Animal pequeño, con pesos que rondan los 400-500kg.

Su genética le aporta una infiltración de grasa única que ofrece una textura y sabor muy valorados en el mundo gastronómico.

Simmental

Se considera "premium" y es muy apreciada en la restauración debido a su excelente equilibrio entre las características organolépticas. Tiene un sabor potente, intenso y característico.

El perfil de sabor es robusto y se beneficia enormemente de la maduración, lo que potencia sus aromas.

Rubia Gallega

Como su nombre indica, vaca proveniente de Galicia.

Tiene una grasa intramuscular fina y bien distribuida. Su sabor es intenso que aunado a su buena infiltración ofrece una carne muy jugosa.

Una de las razas más reconocidas gastronómicamente, que mejora sin duda con la maduración.



NUESTRAS CARNES

★ ★ ★ CHULETÓN ★ ★ ★ A LA PARRILLA

Jersey59,00€/Kg	Black Angus59,00€/Kg
Con maduración corta 20-40 días	Con maduración media 40-60 días
Limousin59,00€/Kg	Simmental59,00€/Kg
Con maduración corta 20-40 días	Con maduración media 40-60 días
Charolais59,00€/kg	Wagyu Angus145,00€/Kg
Con maduración corta 20-40 días	Selección personal con maduración larga 60-90 días
Rubia Gallega59,00€/Kg	Raza del mes59,00€/Kg
Con maduración corta 20-40 días	Con maduración corta 20-40 días

*Peso aprox. carne por persona 500 gr.

OTROS CORTES

Entrecote de vaca Black Angus.....20,00€
350gr.

Con maduración corta 20-40 días
Consultar tipo de raza del mes

Solomillo de vaca Black Angus.....28,00€
300gr.



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

OTRAS CARNES



Rabo de vaca19,00€
guisado con esalopa de foie
Cochinillo segoviano23,00€
confitado y crujiente, membrillo y manzana especiada
Costillas de cordero21,00€
“Longaniza de Angus”16,00€
Costillar de cerdo 600/700gr.21,00€
asado con salsa Barbacoa, patata rústica salteada con mantequilla y romero
Ternasco de Aragón21,00€
asado al estilo tradicional



RESTAURANTE
GRAN HOTEL



Arroces y Pastas



Nuestros arroces

Nos encanta cocinar arroz y la buena materia prima y es por eso por lo que trabajamos con los mejores ingredientes tanto del mar como de la tierra.

Partimos de la mejor materia prima posible



Todos nuestros arroces están elaborados a partir de la variedad Dinamita, de nuestros amigos de “Molino Roca”

Un arroz redondo de 5 mm, perlado, de exquisita textura y consistencia, con gran contenido de amilosa y una alta absorción de sabores.

Necesita el doble de líquido que cualquier otro tipo de arroz, *concentrando así el doble de sabor*, ganando también en mordida.

Se cosecha en el momento óptimo de maduración y humedad y se obtiene de la selección de las mejores partidas cosechadas junto al Parque Natural de la Albufera de Valencia.

Reposa en el entorno del Alto Palancia hasta llegar a su máximo grado de deshidratación, consiguiendo un grano muy seco y absorbente.

Considerado el arroz “gourmet”, está presente en las mejores cocinas del mundo y también en la nuestra.

Así mismo, elaboramos de manera tradicional todos los fondos, caldos y sofritos necesarios partiendo de ingredientes frescos y naturales utilizando productos de excelente calidad.

Sin prisa, como debe ser...

Arroces y pastas honestas y llenas de sabor



esto es lo que somos



RESTAURANTE
GRAN HOTEL



Arroces y Pastas

Mínimo 2 comensales



Arroz de marisco 18,00€/pax

Con gambas, almejas, mejillones, sepia y calamar



Arroz negro 18,50€/pax

Con gambas, almejas, mejillones, sepia y calamar



Arroz de verduras 16,00€/pax

De temporada

Arroz de pato 18,00€/pax

y trompetas de la muerte

Arroz caldoso 32,00€/pax

de bogavante y carabineros



Arroz seco de txuleta 40,00€/pax

Arroz de conejo y caracoles 18,00€/pax

con tomillo y romero

Arroz de ventresca de bacalao "El Barquero" 18,00€/pax

con su pilpil, emulsión de piquillos a la brasa y allioli de ajo negro



Fideuà de marisco 18,00€/pax

con allioli de ajo asado



Papardelle fresco al huevo 16,00€/pax

cocinado al momento con almejas, mejillones, sepia y calamar



esto es lo que somos



RESTAURANTE
GRAN HOTEL



MOMENTO DULCE



Mojito 2.0 sorbete de menta, espuma de mojito, gel de lima fresca ∞	6,50€
Tarta de queso con mermelada de tomate rosa de Barbastro 🍷∞🌿	6,50€
Coulan de dulce de leche con helado de praliné (10 minutos) 🍷∞🌿	7,50€
Tarta fina de manzana reineta hecha al momento (10 minutos) y helado cremoso de canela 🍷∞🌿	8,50€
Baba al ron con crema chantilly helada y toffee de caramelo salado 🍷🌿	8,50€
¡Milhojas party! Consulte a nuestro equipo 🍷∞🌿	8,50€



esto es lo que somos

Producto Vanguardia Técnica
Territorio Tradición Sabor



RESTAURANTE
GRAN HOTEL