



HOSTERIA GUARA
Hotel ***

PARA EMPEZAR....

CREMA FRIA DE CALABAZA CON GAMBAS A LA PLANCHA **LDKB**

ALCACHOFAS SALTEADAS CON CREMA DE FOIÉ **NDG**

TIMBAL DE BROTES TIERNOS, TOMATE Y QUESO DE CABRA DE RADQUERO **DLN**

ARROZ CREMOSO CON SETAS DEL PINAR **NL**

BRUCHETTA DE SARDINAS MARINADAS **ING**

COMO PRINCIPAL....

ASADO DE CORDERO LECHAL DE GUARA AL ESTILO TRADICIONAL **DNG**

CARRILLERAS DE TERNERA GUIADAS EN SALSA DE OPORTO **ND**

CHULETA DE LATÓN DE LA FUEVA CON SALSA DE VINO BLANCO **N**

BACALAO CONFITADO CON CHUTNEY DE CÍTRICOS **IN**

A LA BRASA:

CHULETILLAS DE CORDERO DE LA SIERRA

ENTRECOT DE TERNERA DEL PIRINEO **(SUPLEMENTO DE 5€)**

PARA ACABAR....

CREMA DE QUESO FRESCO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS **L**

SEMI ESFERA DE PRALINÉ DE ALMENDRA **DLGH**

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS (CON CHOCOLATE CALIENTE O NATURAL)

ARROZ CON LECHE DE LA ABUELA **L**

TABLA DE QUESOS DE LA SIERRA CON CARNE DE MEMBRILLO CASERA **L**

HELADOS ARTESANOS DE BIERGE, A ELEGIR ENTRE: VAINILLA, CHOCOLATE, NATA FRESCA **HLDN**
SORBETE DE LIMÓN

PRECIO: 25€ POR PERSONA, AGUA, PAN Y 1 BOT DE VINO PARA CADA 4 PERSONAS INCLUIDO