



GRAN HOTEL
DURANGO

PARA COMENZAR

CROQUETAS CASERAS (HONGOS, JAMON, BACALAO)	12
<i>Hechas en casa al estilo tradicional (10 uds.)</i>	
CECINA DE LEON	16
Con lascas de Idiazábal ahumado y aceite de oliva	
JAMÓN IBERICO	18
<i>Con sus rebanadas de pan tumaca de cristal crujiente</i>	
GAMBAS A LA PLANCHA	20
<i>Ideales para compartir (12 uds.)</i>	
ANTXOAS DEL CANTÁBRICO	18
<i>Antxoas de Ondarroa en aceite de oliva con mermelada casera de tomate confitado, micro brotes y tostas (8 Uds.)</i>	
CREMA DE CALABAZA HECHA EN CASA	8
<i>Con sus costrones de pan de trigo</i>	
MENESTRA DE VERDURAS	14
<i>Verduras recolectadas en el caserío, salteadas sobre crema de calabaza</i>	
ENSALADA VERDE	11
<i>Nuestra opción más saludable, de la huerta a la mesa</i>	
ENSALADA DE VENTRESCA	16
<i>Bouquet de micro lechugas, pimientos asados, sus lascas de atún del norte, vinagreta de manzana verde y virutas de parmesano</i>	
ENSALADA DE SALMON MARINADO	17
Con salmón marinado macerado en té negro y cítricos, aguacate y micro mézclum	
SPAGHETTI CON COLAS DE LANGOSTINO	16
<i>Con láminas de Ajo y Aceite de oliva Virgen</i>	
TACO DE FOIE	17
Foie cocido a 65° con Oporto y Armagnac con su compota de temporada y finas tostas de pan de maíz	
PULPO GRILLADO	20
<i>Tacos de pulpo, sobre cremoso de patatas y sus tubérculos asados</i>	
MORCILLA DE OLABE	14
<i>De Durango con pimientos rojos asados</i>	

NUESTROS PESCADOS

DEGUSTACIÓN DE BACALAO	19
<i>Degustación de Bacalao (Pil-pil, Club Ranero, Vizcaína)</i>	
LOMO DE LUBINA	19
<i>Lubina a baja temperatura sobre crema de coliflor y fideos de calabacín</i>	
MERLUZA DE PINTXO	18
<i>Lomo de merluza asada con toffee de cebolla y tallarín de calamar.</i>	
RAPE AL HORNO	19
<i>A la bilbaína</i>	
ATÚN BRASEADO	19
<i>Lomo de atún braseado sobre una crema ligera de antxoas, tomatitos y patatas</i>	

* Cualquier duda acerca de alergias o intolerancias comuníquelo al responsable
* Precios en Euros e I.V.A. incluido



GRAN HOTEL
DURANGO

NUESTRAS CARNES

MUSLO DE PATO CONFITADO	16
<i>En salsa de naranjas sanguinas y patatas panadera</i>	
RABO DE VACA ESTOFADO	17
<i>En salsa de vino tinto, puré y verduritas al wok</i>	
SOLOMILLO DE GANADO MAYOR	23
<i>Medallón de solomillo asado en su jugo con milhojas de panceta, patata e Idiazábal</i>	
CARRILLERA DE TERNERA	15
<i>Carrillera de ternera guisada, cremoso de patata y trufa</i>	
PRESA IBÉRICA	16
<i>Láminas de presa ibérica marinada en soja, con salsa romesco y patatas baby asadas</i>	

NUESTRAS PROPUESTAS MÁS INFORMALES

SANDWICH CLUB	12
<i>Pechuga de pollo, lechuga, tomate, bacon y huevo a la plancha</i>	
SANDWICH VEGANO	10
<i>Lechuga, tomate, espárragos, cebolla, pepino y humus</i>	
CHEESE BURGER	12
<i>Carne de wagyu con queso, bacon, lechuga y cebolla</i>	
HAMBURGUESA DURANGO	14
<i>Carne de wagyu con huevo frito y pimiento del piquillo.</i>	
HAMBURGUESA DE MAR	13
<i>De rape y langostinos, con tomate en pan negro de tinta de calamar</i>	

PARA ENDULZAR

<i>Tarta de queso casera con coulis de frambuesa</i>	6
<i>Torrija del Gran Hotel caramelizada con crema helada de vainilla al bourbon</i>	6
<i>Copa de yogur griego casero con coulis de mango</i>	5
<i>Tarta de chocolate casera con su helado</i>	6
<i>Cuajada de leche de oveja casera</i>	5
<i>Coulant de chocolate con helado de arroz con leche</i>	7
<i>Arroz con leche casero con azúcar caramelizado</i>	6
<i>Tabla de quesos Idiazábal, Manchego, Comté y Cabrales,</i>	
<i>acompañados de confituras dulces y pan de maíz</i>	12

* Cualquier duda acerca de alergias o intolerancias comuníquelo al responsable
* Precios en Euros e I.V.A. incluido