



GRAN HOTEL  
DURANGO

La naturaleza es sabia, solo hay que saber escucharla. El mercado es quien dicta y me sugiere una cesta de la compra en la que recrearme. ¡Bienvenidos a Casa!

## UNOS CLÁSICOS PARA PICAR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	
<i>D.O.P. Los Pedroches de Córdoba con sus rebanadas de pan tumaca de cristal crujiente</i>	22
CROQUETAS CASERAS	
<i>Duo de croquetas caseras de jamón ibérico y hongos al estilo tradicional</i>	12
GAMBA ROJA DEL MEDITERRANEO	
<i>Gamba roja del Mediterráneo, de la comarca de Denia, de la plancha a su mesa</i>	23
TACO DE FOIE	
<i>Foie cocido a 65° con Oporto y Armagnac con su compota de temporada y finas tostas de pan de maíz</i>	17
ENSALADA DE VENTRESCA	
<i>Bouquet de micro lechugas, láminas de pimientos asados, sus lascas de atún del norte, vinagreta de manzana verde y virutas de parmesano</i>	16
ANTXOAS DEL CANTABRICO	
<i>Antxoas de Bermeo "Toja", con mermelada casera de tomate confitado, micro brotes y tostas</i>	18
ESPÁRRAGOS BLANCOS	
<i>Espárragos de temporada cocinados al vacío sobre una fina emulsión de oliva</i>	14
MENESTRA DE VERDURAS	
<i>Verduras recolectadas en el caserío, salteadas sobre velouté de finas hierbas</i>	14
KOKOTXAS DE BACALAO	
<i>Cama de donostiarra, kokotxas a la plancha bañadas al pil pil y sal de ajo</i>	22
PULPO A LA PLANCHA	
<i>Tacos de pulpo, sobre cremoso de patatas y sus tubérculos asados</i>	22

## CONTINUAMOS CON LOS MEJORES PRODUCTOS DEL CANTÁBRICO...

DEGUSTACIÓN DE BACALAO	
<i>Degustación de Bacalao (Pil-pil, Club Ranero, Vizcaína).</i>	19
MERLUZA DE PINTXO	
<i>Lomo de merluza asada con toffe de cebolla y tallarín de calamar.</i>	18
LUBINA SALVAJE	
<i>Lubina a baja temperatura sobre crema de coliflor y fideos de calabacín.</i>	22
ATÚN BRASEADO	
<i>Lomo de atún braseado sobre una crema ligera de antxoas y tomatitos asados al tomillo</i>	19



GRAN HOTEL  
DURANGO

## NUESTRAS CARNES

### TERRINA DE CORDERO

*Cordero lechal confitado, con jugo al azafrán sobre crema de cebolleta y ensalada* 19

### CARRILLERA DE TERNERA

*Carrillera de ternera guisada al vino tinto, cremoso de patata y trufa* 15

### PRESA IBERÍCA

*Láminas de presa ibérica marinada en soja, con salsa romescu y patatas babys asadas* 16

### SOLOMILLO DE GANADO MAYOR

*Medallón de solomillo asado en su jugo, con milhojas de panceta, patata e Idiazabal* 22

## PARA ENDULZAR

*Coulant de chocolate con helado de arroz con leche* 7

*Tarta de queso casera, con coulis de frambuesa.* 6

*Torrija del Gran Hotel caramelizada con crema helada de vainilla al bourbon.* 6

*Copa de yogurt griego casero, con coulis de mango.* 5

*Tabla de quesos. Idiazabal, Manchego, Comté y Cabrales, acompañados de confituras dulces y pan de maíz.* 12

## MENÚ DEGUSTACIÓN

-servido a mesa completa-

### Para comenzar...

#### SALMÓN MARINADO

*Macerado en té negro, cítricos y un toque de vodka con una fina velouté de hierbas.*

#### TACO DE FOIE

*Foie cocido a 65º con Oporto y Armagnac con su compota de temporada y finas tostas de pan de maíz.*

### Continuamos con...

#### LOMO DE BAKALAO "Club Ranero"

*La más emblemática de las recetas vizcaínas*

#### CARRILLERA DE TERNERA

*Carrillera de ternera guisada al vino tinto, cremoso de patata y trufa.*

### El dulce para terminar...

*Torrija del Gran Hotel caramelizada con crema helada de vainilla al bourbon*

**32 €**

Bebida no incluida

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