



## Hotel Sánchez

*Nuestros platos, están elaborados principalmente con productos naturales y de cercanía, pero sobre todo, con el esmero y dedicación del equipo de trabajo del restaurante Sánchez.*

*Sean bienvenidos a nuestra casa y les deseamos disfruten de la estancia y de la comida.*

*Restaurante Sánchez.*



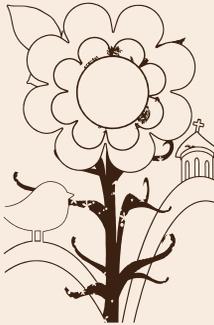
## menú infantil

- PLATO COMBINADO  

Pasta o arroz con tomate, patatas fritas y a elegir entre:  
Longaniza, nuggets, cordero o hamburguesa.

14,00 € | Incluye: pan, agua y postre. Menores de 14 años.

## postres



Tarta húmeda de puro chocolate con  
sorbete de mandarina. 

Tarta Bannoffe en vaso.  

Torrija de brioche caramelizada.   

Piña marinada con hinojo, y sorbete de lima y albahaca. 

Panna Cotta de hierbas cítricas y espuma de maracuyá.  

Tarta de queso Gorgonzola y confitura de temporada.  

Cremoso de yogurt con pure de mango  
y frutas del bosque. 



Comuniqué al camarero/a si padece alguna alergia o intolerancia, gracias



SIN GLUTEN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



LACTOSA



MOLUSCO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS  
CON CÁSCARA



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS



APIO



CACAHUETE



ALTRAMUCES

SI QUIERES QUE  
PELEEMOS  
PONDRASMAGRA  
EN LAS ARTEN

CON BUEN PAN  
Y BUENA CARNE  
SE VENCERA  
TODO ARG

SOLDADOS SIN  
COMER NI BEBER,  
TAMPOCO  
PUEDE VENCER  
Y SIN UN PENIQUE  
DE AGUARDIENTE  
¿QUE SERA DE EL?



# menú del día



## MENÚ COMPLETO

Entrante, segundo  
y postre\*.

*Incluye: pan y agua*

**24,50 €**

## MENÚ SENCILLO

Un plato (*un entrante o un  
segundo*) y un postre\*.

*Incluye: pan y agua*

**18,00 €**

\* *A elegir entre los postres de carta.*

\* *Es obligatorio elegir un menú por persona.*

### ENTRANTES a elegir

- Parrillada de verduras de la huerta a la brasa. 
- Crema de verduras de temporada.  
- Berenjena asada a la llama, burrata fresca, pesto de tomates confitados, y trucha del Cinca marinada. (opción vegana)      
- Pasta fresca del día con nuestras salsas.    
- Pulpo glaseado con patata rota y salsa holandesa trufada.   
- Nuestros arroces variados (con arroz km.0). (opción vegana)    
- La Coca de Folgueroles con bacalao ahumado, sobrasada y naranja.  
- Nuestro guiso de garbanzos de temporada.  
- Nuestra ensalada de temporada.  
- Carpaccio de vaca madurada.  
- Milhojas de trucha asalmónada (km.0) sobre lecho de verduritas y salsa de queso cabrales.   

## PRINCIPALES

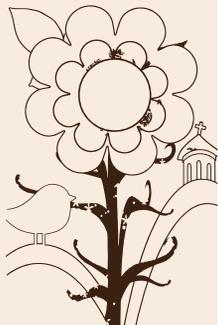
- Lomo de bacalao confitado con cremoso de boletus y vinagreta caliente.    
- Rodaballo asado con “Beurre Blanc” de finas hierbas frescas y huevas de trucha.    
- Civet de corzo del Valle con patata rota al romero.   
- Mar y montaña de cerdo y langostinos salteados.     
- Dados de Atún marinado con soja y Módena, con chalotas y mostaza.    

## A LA BRASA

- Pescado del día con su guarnición.  
- Entrecot de vaca madurada a la brasa (km.0) con su guarnición. (7€ suplemento)
- Magret de pato jugoso.
- Chuleta de cerdo de castañas pincelada con salsa de cerveza negra.   
- Secreto ibérico con su guarnición.
- Manitas de cerdo a la brasa con su guarnición.
- Cordero a la brasa (Km.0) con su guarnición. (3€ suplemento)
- Medallón de solomillo de vaca madurada. (Km.0-Eco) con su guarnición. (9€ suplemento)
- Paletilla de cordero (km.0) con su guarnición. (12€ suplemento)
- Chuletón de Ternera (Angus 100%, Km.0-Eco) con su guarnición. (2,50€/100gr suplemento)



# postres



Tarta húmeda de puro chocolate con sorbete de mandarina. 

Tarta Bannoffe en vaso.  

Torrija de brioche caramelizada.   

Piña marinada con hinojo, y sorbete de lima y albahaca. 

Panna Cotta de hierbas cítricas y espuma de maracuyá.  

Tarta de queso Gorgonzola y confitura de temporada.  

Cremoso de yogurt con pure de mango y frutas del bosque. 



Comuniqué al camarero/a si padece alguna alergia o intolerancia, gracias



SIN GLUTEN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



LACTOSA



MOLUSCO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS  
CON CÁSCARA



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS



APIO



CACAHUETE



ALTRAMUCES



Hotel Sánchez 1920 - 2020

100 años

compartiendo nuestra casa contigo.



Restaurante Sánchez