



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 con tomate, patatas fritas y a elegir entre:
Longaniza, tiras de pollo crujiente o hamburguesa.

14,50 € | Incluye: pan, agua y postre. Menores de 14 años.



postres laminas caseros





Tarta húmeda de puro chocolate
con sorbete de mandarina. 

Torrija de brioche caramelizada.   

Piña marinada con hinojo, sorbete de lima y albahaca. 

Tarta de queso Gorgonzola y confitura de temporada.  

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

Tarta de queso (versión Moderna).  

Textura de manzana (Km.0).

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



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 PENQUE
DE AGUARDIENTE
¿QUE SERA DE EL?



menú del día



MENÚ COMPLETO

Entrante, segundo y postre*.
Incluye: pan y agua

25,50 €

MENÚ SENCILLO

Un plato (*un entrante o un segundo*) y un postre*.
Incluye: pan y agua

18,00 €

MENÚ TRADICIONAL

Exclusivamente de lunes a viernes en el servicio de comidas (*excepto festivos*).

A elegir entre todos los platos con el asterisco.

Incluye: entrante, segundo, postre, pan y agua.*





















21,00 €

- *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. 🥛 🌿
- * Ensalada de 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. 🍷 🥛

PLATOS PRINCIPALES COCINA DE AUTOR

- Lomo de bacalao confitado con cremoso de boletus y vinagreta caliente.    
- *Trucha del Cinca asalmonada con 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.    
- Paletilla de cordero (km.0) con su guarnición. **(16 € suplemento)**


A LA BRASA




- *Pescado del día con su guarnición.  
- 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)**
- Entrecot de vaca madurada (km.0) con su guarnición. **(7 € suplemento)**
- Medallón de solomillo de vaca parda de montaña madurada. (Km.0-Eco) con su guarnición. **(10 € suplemento)**
- Chuletón de ternera del territorio con su guarnición. **(3 € / 100 gr suplemento)**
- Chuletón de vaca parda de montaña madurada (Km.0-Eco) con su guarnición. **(5 € / 100 gr suplemento)**






postres lamines caseros






Tarta húmeda de puro chocolate
con sorbete de mandarina. 

Torrija de brioche caramelizada.   

Piña marinada con hinojo, sorbete de lima y albahaca. 

Tarta de queso Gorgonzola y confitura de temporada.  

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

Tarta de queso (versión Moderna).  

Textura de manzana (Km.0).



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