

# HGB

H O T E L G R A N B I L B A O



## APERITIVO DEL CHEF

### Entrante

Arroz cremoso de hongos  
y crujiente de jamón

### Pescado

1/2 Merluza a la bilbaína  
con txangurro

### Carne

1/2 Solomillo de ternera a la brasa con  
milhoja de panceta de Idiazabal

### Postre

Semifrío de arándanos  
Surtido de panes, agua, vino tinto  
crianza y café incluido

**34€**

10% IVA incluido



@HotelGranBilbao #HotelGranBilbao

**Sercotel**  
hotels

# HGEB

HOTEL GRAN BILBAO



## APERITIVO DEL CHEF

### PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pulpa de tomate y ajo  
sobre tosta de pan horneada  
Selección de croquetas caseras  
de jamón y bacalao

### ENTRANTE

Ensalada de queso de cabra con manzana  
caramelizada y vinagreta de nueces con miel

### PESCADO

Lomo de dorada al horno con fritada de ajo y  
timbalete de verduritas

### CARNE

Centro de solomillo a la brasa con pastel de bacon e Idiazábal

### POSTRE

Lingote de chocolate blanco con  
bizcocho de chocolate  
Surtido de panes, agua, vino tinto  
crianza y café incluido

**40€**

10% IVA incluido



@HotelGranBilbao #HotelGranBilbao

**Sercotel**  
hotels