Gran Hotel
Brillante
****

MENÚ BOUTIQUE

BOUTIQUE MENU

- APERITIVO DE LA CASA -

- PICA – PICA -

Ensaladilla Rusa "Gran Brillante"
Russian salad "Gran Brillante"

Paté Royal de Pitu Caleya y foie
Roya patel of Pitu Caleya & foie

Croquetas de jamón ibérico

- DE COSTERA O DE MONTANERA -

Revuelto del Cantábrico

O

Pitu caleya con su guarnición

- POSTRE –
Dessert

¡Se los contamos!
We vary it!

- CESTA DE PANES –
Basket of bread

- BODEGA (Escoja una) -

Rouger Goulart Rosé – Cava

Monopole –Verdejo

Laya – Vino tinto Almansa

PARA 2 PERSONAS - 45€/PERSONA

TELEFONO PARA RESERVAS 984 198 722

Gran Hotel
Brillante
••••

ENTRANTES
Starters

Croquetas de jamón ibérico. 18€

Homemade Iberian ham croquetes

Cecina con queso de cabra. 16€

Cured beef (Cecina) with goat cheese

Anchoas del Cantábrico XL Don Bocarte. 22€

Cantabrian XL anchovies Don Bocarte

Royal de Pitu Caleya y Foie. 17€

Free-range "Pitu Caleya" chicken and foie grass terrine

Gran Hotel
Brillante
••••

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de tomate de la huerta y tronco de bonito del norte. 19€

Tomato salad with garden tomatoes and Northern albacore tuna

Ensalada tibia de pluma ibérica en escabeche. 22€

Warm salad of iberian pork pluma in escabeche

Ensaladilla rusa "Gran Brillante". 17€

Gran Brillante´s Russian salad

Berenjena asada con sardina ahumada y vinagreta con nueces. 18€

Roasted eggplant with smoked sardine and walnut vinagrette

Gran Hotel
Brillante

PASTAS

Lasagana a la boloñesa. 25€

Bolognese Lasagna

Tagliatelle al pesto.20€

Tagliatelle with pesto

Tagliatelle con tomate y atún. 21€

Tagliatelle with tomato and tuna sauce

Gran Hotel
Brillante

PLATOS PRINCIPALES

Main Courses

NUESTRAS CARNES ASTURIANAS

Our Asturian Meats

Solomillo de vacuno mayor. 28€

Mature beef sirloin

Carrilleras ibéricas al chocolate. 26€

Iberian pork cheeks with a chocolate reduction

Gran Hotel
Brillante

PESCADOS

Fish

Pulpo "El Viejo Pescador" a la gallega con cachelos. 25€

"El Viejo Pescador" Galician-style octopues with boiled potatoes

Revuelto de bacalao con cebolla confitada.25€

Scrambled eggs with cod and caramelized onion

Lomo de bacalao confitado con escalivada y su pilpil.26€

Confited cod loin Vizcaina-style with Pil-Pil

Merluza de pincho de Cudillero a la espalda.25€

Hake from Cudillero grilled with garlic and olive oil

Fritos de pixín con mayonesa de adobo.29€

Fried monkfish with adobo mayonnaise

Gran Hotel
Brillante

POSTRES

DESSERTS

Tocinillo de Cielo…6€

"Tocinillo de Cielo" (Caramel flan)

Arroz con Leche…6€

Creamy rice pudding

Tarta de queso estilo Brillante…7€

Brillante's Cheesecake

Pastel de limón.7€

Lemon Pie

Bizcocho de chocolate fluído.7€

Chocolate lava cake

Brownie con helado de vainilla. 7,50€

Chocolate brownie with vanilla ice cream

Flan cremoso.7€

Creamy Flan