



# Hotel Sánchez



*Nos plats, principalement élaborés avec des produits naturels et locaux, sont surtout préparés avec soin et dévouement par l'équipe de travail du restaurant Sanchez.*

*Soyez les bienvenenus chez nous où nous vous souhaitons de profiter de bons repas et d'un magnifique séjour.*

*Restaurant Sánchez.*



*Our dishes are mainly prepared from natural and local products, but above all, with care and dedication, by our team in Sanchez's restaurant.*

*Our home welcomes you, and we hope you enjoy your stay with us.*

*Sanchez restaurant.*



## menú pour enfants

- ASSIETTE COMPOSÉE DE:  

Pâtes ou riz sauce tomate, frites et au choix:  
saucisse, nuggets, agneau ou burger.

14,00 € | Inclus: pain, eau et dessert. Jusqu'á 14 ans.

## desserts



Ganache chocolat noir et sorbet de  
framboises de Bielsa.  

Tarte Banoffée en verrine.  

Pain perdu de brioche caramélisée.   

Ananas mariné au fenouil et sorbet  
de citron vert au basilic. 

Panna Cotta aux agrumes et mousse fruit de la passion.  

Tarte au fromage (Gorgonzola) et sa confiture de saison.  



SIN GLUTEN



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVO



PESCADO



LACTOSA



MOLUSCO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS  
CON CÁSCARA



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS



APIO



CACAHUETE



ALTRAMUZES

# children's menu

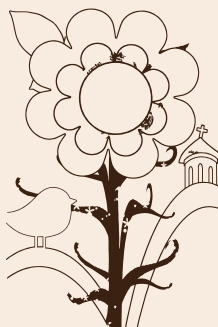


## • MIXED DISH OF:

Pasta or rice with tomato sauce, chips and the choice of the following: sausage, nuggets, lamb or hamburger.

**14,00 €** | Includes: bread, water and dessert. Up to 14-year-olds.

# desserts



Creamy black chocolate with raspberry sorbet from Bielsa.   

Banoffee Pie in a Glass.  

Caramelized Brioche Torrija.    

Fennel-marinated pineapple with lime and basil sorbet. 

Citrus herbs Panna Cotta with passion fruit foam.  

Gorgonzola cheesecake with seasonal jam.  



SIN GLUTEN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



LACTOSA



MOLUSCO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS  
CON CÁSCARA



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS



APIO



CACAHUETE



ALTRAMUCES



# menu du jour



## MENU COMPLET

Une entrée, un plat principal et un dessert.  
(Pain et eau inclus)

22,50 €

## MENU SIMPLE

Un plat unique (*entrée ou plat principal au choix*) et un dessert.  
(Pain et eau inclus)

17,00 €

### ENTRÉES

- Assiette de légumes du jardin cuits à la braise.
- Velouté de légumes de saison.
- Aubergine rôtie servie avec de la burrata fraîche et son pesto de tomates confites accompagnée de truite marinée de la rivière du Cinca.
- Pâtes fraîches du jour avec nos sauces.
- Poulpe sauce aigre douce accompagné de pommes de terre sauce hollandaise truffée.
- Riz variés locaux.
- Morue fumée sur sa tranche de pain grillé de Folgueroles.
- Ragoût de pois chiches aux fruits de mer et safran.
- Salade de saison.

## PLATS

- Filet de morue confit avec sa crème de bolets, vinaigrette chaude.    
- Turbo au four avec son émulsion de sauce de jambon ibérique et ses oignons de Fuentes.    
- Civet de chevreuil de la vallée et ses pommes de terre vapeur au romarin.   
- Mer et montagne, porc mariné et langoustines sautées.     

## A LA BRAISE

- Poisson du jour et sa garniture.  
- Entrecôte maturée.
- Magret de canard.
- Côte de porc aux châtaignes et sa sauce de bière brune.   



SIN GLUTEN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



LACTOSA



MOLUSCO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS  
CON CÁSCARA



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS



APIO



CACAHUETE



ALTRAMUCES



# menu of the day



## FULL MENU

One starter, one main and  
one dessert.  
*(Includes bread and water)*

22,50 €

## SIMPLE MENU

One dish *(starter or main)*  
and one dessert.  
*(Includes bread and water)*

17,00 €

### STARTERS

- Grilled seasonal vegetables.
- Seasonal vegetable soup.
- Oven baked aubergine, fresh burrata, candied tomatoes pesto and marinated trout from the River Cinca.
- Fresh pasta of the day with our own sauces.
- Octopus glazed with crushed oven baked potatoes and truffle hollandaise sauce.
- Our local varied rice dishes.
- Coca bread from Folgueroles with cod, sobrasada and orange.
- Chickpeas and shellfish stew with saffron.
- Our seasonal salad.

## MAINS

- Confit cod fillet with creamy boletus sauce and hot vinaigrette.    
- Baked turbot with emulsified juice of Iberian ham and onions from Fuentes.    
- Local roe deer civet with rosemary crushed oven baked potatoes.   
- Sea and mountain of pork and sautéed prawns.     

## FROM THE GRILL

- Garnished fish of the day.  
- Dry aged beef entrecote.
- Juicy duck magret.
- Chestnut pork chops brushed with a black beer sauce.   



SIN GLUTEN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



LACTOSA



MOLUSCO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS  
CON CÁSCARA



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS



APIO



CACAHUETE



ALTRAMUCES

# desserts



Ganache chocolat noir et sorbet de framboises de Bielsa.  

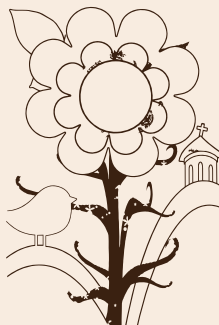
Tarte Banoffée en verrine.  

Pain perdu de brioche caramélisée.   

Ananas mariné au fenouil et sorbet de citron vert au basilic. 

Panna Cotta aux agrumes et mousse fruit de la passion.  

Tarte au fromage (Gorgonzola) et sa confiture de saison.  



Creamy black chocolate with raspberry sorbet from Bielsa.  

Banoffee Pie in a Glass.  

Caramelized Brioche Torrija.   

Fennel-marinated pineapple with lime and basil sorbet. 

Citrus herbs Panna Cotta with passion fruit foam.  

Gorgonzola cheesecake with seasonal jam.  



SIN GLUTEN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



LACTOSA



MOLUSCO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS  
CON CÁSCARA



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS



APIO



CACAHUETE



ALTRAMUCES