



Gran Hotel  
**Brillante**  
\*\*\*\*

## ***MENÚ BOUTIQUE***

### ***BOUTIQUE MENU***

#### **- APERITIVO LÍQUIDO -**

**Nuestro vermut**  
*Our Vermuth*

#### **- PICA – PICA -**

**Ensaladilla Rusa**  
*Russian salad Gran Brillante*

**Paté Royal de Pitu Caleyá y foie**  
*Roya patel of Pitu Caleyá & foie*

**Alcachofas a la romana con jamón ibérico**  
*Artichokes with Iberian ham*

#### **- DE COSTERA O DE MONTANERA -**

**Revuelto de bacalao a la dorada**  
*Scrambled eggs with cod*

o

**Carrilleras de ibérico**  
*Iberian cheeks*

#### **- POSTRE –**

***Dessert***

**¡Se los contamos!**  
*We vary it!*

#### **- CESTA DE PANES –**

***Basket of bread***

#### **- BODEGA (Escoja una) -**

Rouger Goulart Rosé – Cava

Monopole –Verdejo

Juan Gil Etiqueta Amarilla

**PARA 2 PERSONAS - 42€/PERSONA**

**TELEFONO PARA RESERVAS 984 198 722**

## ENTRANTES

### *Starters*

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

*Tomato salad with garden tomatoes and Northern albacore tuna*

**Ensalada de manzana, quesos asturianos y aliño de miel y mostaza ...19€**

*Apple and Asturian cheese salad with honey-mustard dressing*

**Burrata con texturas de tomate al pesto...18€**

*Burrata with tomato textures and pesto*

**Cecina con queso de cabra...16€**

*Cured beef (cecina) with goat cheese*

**Ensaladilla rusa Gran Brillante...16€**

*Gran Brillante's Russian salad*

**Tabla de Quesos Asturianos...23€**

*Asturian cheese board*

**Provolone al horno con pan tostado...16€**

*Baked provolone with toasted bread*

**Alcachofas a la plancha con jamón ibérico...19,50€**

*Grilled artichokes with Iberian ham*

**Royal de Pitu Caleyá y Foie ...17€**

*Free-range "Pitu Caleyá" chicken and foie gras terrine*

**Anchoas del Cantábrico XL Don Bocante...22€**

*Cantabrian XL anchovies Don Bocante*

**Boquerones en aliño de tomate con pan tostado...19€**

*Marinated white anchovies with tomato dressing and toasted bread*

## PLATOS PRINCIPALES

*Main Courses*

### PESCADOS

*Fish*

**Pulpo a la gallega con cachelos...24€**

*Galician-style octopus with "cachelos" (boiled potatoes)*

**Salteado de pulpo con boletus y alcachofas...26€**

*Sautéed octopus with boletus and artichokes*

**Revuelto de bacalao con cebolla confitada...19€**

*Scrambled eggs with cod and caramelized onion*

**Lomo de bacalao Gran Brillante a la vizcaína o al pil pil...23€**

*Gran Brillante cod loin, Vizcaina-style or "pil-pil" sauce*

**Merluza de pincho de Cudillero a la marinera...25€**

*Hake from Cudillero, fisherman's style*

**Merluza de pincho de Cudillero a la espalda...25€**

*Hake from Cudillero, grilled with garlic and olive oil*

## ARROCES Y PASTAS

*Rice and Pasta*

**Pasta del día...18€**

*Pasta of the day*

**Lasaña de carne asturiana IGP ...19€**

*Lasagna with Asturian IGP beef*

**Risotto gran Brillante ...19€**

*Gran Brillante Risotto*

## NUESTRAS CARNES ASTURIANAS

*Our Asturian Meats*

**Solomillo de vacuno mayor ...26€**

*Mature beef sirloin*

**Carrilleras al vino de Cangas...21€**

*Braised beef cheeks in Cangas wine*

**Tacos de costilla a baja temperatura gran Brillante...22€**

*Gran Brillante low-temperature pork rib tacos*

## **POSTRES**

### *DESSERTS*

**Tocinillo de Cielo...6,00€**

*"Tocinillo de Cielo" (Caramel flan)*

**Arroz con Leche...6,00€**

*Creamy rice pudding*

**Tarta de queso estilo Brillante...7,00€**

*Brillante's Cheesecake*

**Tartas de la Casa...7,00€**

*Homemade cakes*

**Brownie con Helado de Vainilla... 7.50€**

*Chocolate brownie with vanilla ice cream*