



# MENÚ de Nadal

## APERITIU ESPECIAL DE LA CASA

*Gaspatxo de gerds amb broqueta de gamba salada*

*Mini caneló de rostit amb beixamel*

*Barqueta de tàrtar de salmó*

*Torró de pernil cruixent  
amb praliné d'ametlla Enrique Tomás*

## ESCUDELLA

*els galets de sempre amb les seves pilotetes*

## CREPPÈ DE RAP

*amb llagostins a la crema de nècores*

## ROSTIT DE POLLASTRE

*de pagès amb cebetes, prunes i panses*

## POSTRES

*Caneló de mango farcit de mató  
amb nabius i gelat de gerds*

## PETIT FOURS AMB TORRONS VICENS

## I PER LA MAINADA... VISITA DEL PARE NOEL

## CELLER JOAN RAVENTÓS ROSSELL

*Vins i Cava Brut Nature*

*Aigua mineral Font Vella*

*Cafè o infusió*



*Informació i reserves a Restaurant Grions*

*Tel. 972 86 51 21 - [grions@grions.com](mailto:grions@grions.com)*

Restaurant Grions es reserva el dret de modificació o anul·lació si causa aliena ens hi obliga

**60 €**

**\*I.V.A. INCLÒS**



# MENÚ ESPECIAL

26 de desembre  
1 de gener

## APERITIU ESPECIAL DE LA CASA

*Gotet d'aluocat amb tàrtar de llagosti*  
*Pernil ibèric amb coca de pa torrat amb tomàquet*  
*Lionesa farcida amb crema de foie*  
*Coca pastada a casa, cuita al forn de carbó*  
*amb ceba tendra, carabassó, salmó i canonges*

## CANELONS

*fets a casa amb beixamel de bolets i tòfona*

## SUQUET DE PEIX

*amb escorпора i gamba vermella*

## POSTRES

*Pastís de xocolata amb mousse*  
*de torró i coulis de fruits vermells*

## CELLER JOAN RAVENTÓS ROSSELL

*Vins i Cava Brut Nature*  
*Aigua mineral Font Vella*  
*Cafè o infusió*

**58€**

\*I.V.A. INCLÒS



*Informació i reserves a Restaurant Grions*

*Tel. 972 86 51 21 - grions@grions.com*

Restaurant Grions es reserva el dret de modificació o anul·lació si causa aliena ens hi obliga