

MENÚ GRIONS

Entrants

Braves al nostre estil

Amanida amb mango, fruits secs i vinagreta de festucs

Cargols a la llauna amb all i oli *(suplement 8€)*

Bunyols de bacallà amb escarola i salsa romesco

Coca d'oli cruixent amb escalivada i anxoves de l'Escala

Els calamars a la romana de sempre amb espurnes de llima

Espatlla de gla amb pa de coca torrada i sucada amb tomàquet *(suplement 7€)*

Carpaccio de filet de vedella amb llesques de parmesà i oli verge

Saltat de bolets del temps amb ou ros ferrat i el seu brioix

Segons

Calamarcets a l'all cremat amb bitxo picant

Bacallà al pil-pil amb all tendres

Arròs caldós de gambes i salsafins- tot net- *(suplement 6€)*

Jarret de xai rostit al forn de carbó i la seva guarnició

Confit d'ànec de l'Empordà a la crema de bolets

Entrecot de vedella amb patata al forn i fricandó de carxofa

Filet de vedella amb salsa de tòfona i encenalls de pernil de gla *(suplement 8€)*

Suquet Llamàntol –País - amb fesolets de sta. Pau i cansalada viada *(supl.17€)*

Postres

Crema de vainilla amb fruits vermells

Gelat de torro amb ratafia

Pastís de pastanaga amb gelat

Gelat cremós de Salsafí amb el seu licor

Enreixat de iogurt amb fruits vermells i el seu gelat *(suplement 4'40€)*

Coulant de xocolata i caramel amb gelat de vainilla *(suplement 3'30€)*

30€ IVA inclòs

El menú inclou: Panet, Copa de vi amb D.O. i aigua Font Vella

**El no especificat no inclòs / Lo no especificado no incluido*

**Servei de pa 1'10€ / Servicio de Pan * Pa per celíacs 1'90€ / pan celiacos*

**Pa de coca, torrada i amb tomàquet 2'40€ / Pan de coca tostada y con tomate*

Si té alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqui-ho al personal de sala

MENÚ GRIONS

Entrantes

Bravas a nuestro estilo

Ensalada con mango y frutos secos a la vinagreta de pistachos

Caracoles a la llauna con alioli (*suplemento 8€*)

Buñuelos de bacalao con escarola y salsa romesco

Coca de aceite crujiente con escalibada y anchoas de la Escala

Los calamares a la romana de siempre con lima

Paletilla de bellota con pan de coca tostada y con tomate (*suplemento 7€*)

Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y aceite virgen

Salteado de setas del tiempo con huevo frito y su brioix

Segundos

Calamarcitos al ajo quemado y guindilla

Bacalao al pil-pil con ajos tiernos

Arroz caldoso de gambas y salsafins (*suplemento 6€*)

Jarrete de cordero rustido al horno de carbón y guarnición

Confit de pato del Empordà a la crema de setas

Entrecot de ternera con patata al horno y fricandó de alcachofa

Solomillo de ternera con salsa de trufa y virutas de jamón de bellota (*supl. 8€*)

Suquet de bogavante – País - con alubias de sta.Pau y tocino entreverado (*supl.17€*)

Postres

Crema de vainilla con frutos rojos

Helado de turrón con ratafia

Pastel de zanahoria con helado

Helado cremoso de Salsafí con su licor

Enrejado de yogurt y frutos rojos con su helado (*suplemento 4'40€*)

Coulant de chocolate con helado de vainilla (*suplemento 3'30€*)

30€ IVA incluido

El menú incluye: Panecillo, Copa de vino con D.O. y agua Font Vella

**El no especificat no inclòs / Lo no especificado no incluido*

**Servei de pa 1'10€ / Servicio de Pan * Pa per celíacs 1'90€ / pan celiacos*

**Pa de coca, torrada i amb tomàquet 2'40€ / Pan de coca tostada y con tomate*

Si tiene alguna alergia o intolerancia comuníquelo al personal de sala

ELS NOSTRES VINS

Negres

Denominació d'Origen Empordà-Costa Brava

Espelt - ViDivi - crianza.....16,90 €

Garnatxa(Lledoner) i Merlot. En nas notes lleugerament torrades procedents de botes de roure francès i americà amb notes de fruits vermells i espècies, en boca voluminosa i persistent. 13,5% vol

Llavors - crianza.....16 €

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot i Samsó. Color cirera, intens en boca amb aromes de fruita madura combinades amb l'aroma de criaça en barriques de roure. 14,5% vol

Cigonyes - crianza.....15,50 €

Garnatxa. Color violaci viu. Aroma intens de fruites vermelles i negres. En boca es equilibrat. Sedós i persistent. 14,5% vol.

Más Llunes - Maragda. Jove.....12,90 €

Garnatxa negra, Samsó i Merlot. De color cirera amb vora violeta. Al nas conté aromes a fruita fresca, fruita vermella, floral, especiat, balsàmic, expressiu i intens. En boca és saborós, fruitós, fresc. 14%vol.

Sàtirs - crianza.....13,50 €

Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa. No clarificació ni filtració. Criança: 6 mesos en bótes de roure francès. En nas intensa i agradable amb un fons de fruits vermells. Notes florals, balsàmiques i minerals. En boca és agradable, fresc i equilibrat. Tanins suaus. 14% vol.

Denominació d'Origen Montsant

He.Ma - crianza.....15 €

Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Sirah. En nas notes lleugerament torrades procedents de botes de roure francès i americà amb notes de fruits vermells i espècies, en boca voluminosa i persistent. 14,5% vol

Denominació d'Origen Penedès

Tarannà - ecològic vegà.....12,90 €

Merlot, vi equilibrat, notes balsàmiques i un record a fruita vermella i fumats. 13'5% vol

Denominació d'Origen Priorat

Onix - collita.....16,90 €

Garnatxa i Samsó. Fosc color cirera vermella amb vores violacis. Acidesa correcta. 14,5% vol

L'obaga - jove.....16,90 €

Garnatxa i Syrah. Tons violetes, aroma a fruites del bosc i fruites vermelles. En boca llaminer, fresc i potent. 14,5%vol

Denominació d'Origen Costers del Segre

Raïmat - Abadia criaça.....13,80 €

Ull de llebre (tempranillo) i Cabernet Sauvignon. Color vermell fosc, aromes a prunes i fruites madures amb evidència de xocolata negra i espècies. Agradable i fresc al paladar. 13,5%vol

Castell del Remei - criaça.....16,90 €

Ull de llebre, Garnatxa i Cabernet Sauvignon. Criat en bóta de roure americà durant 10 mesos.

Color cirera robí, especiat amb aromes de cedre, torrefacte, baies negres i cassís. Saborós en boca, potent. 13,5%vol

Denominació d'Origen Rioja

Viña Ardanza - Reserva.....32 €

Tempranillo i Garnatxa. Destaquen les notes de cafè, xocolata, vainilla, clau, fusta fina i fruita negra madura. Fermentació natural en barrils de roure americà i envellit durant 36mesos el tempran. i 30 la garnat. 13,5%vol

Cune - crianza.....14,50 €

Ull de llebre (tempranillo), Garnatxa, Carinyena (Mazuelo) i Graciano. Vi de gran intensitat aromàtica, a fruites negres i vermelles. Envel·lit en barrica de roure durant 12mesos. 13,5%vol

Marqués de Riscal - Reserva.....23,50 €

Ull de llebre, Mazuelo i Graciano. Color cirera i aroma balsàmic, torrat i afruitat. Fermentat a temperatura controlada de 12 dies i envellit amb roure americà i francès durant 24mesos 13,5% vol

Marqués de Cáceres - crianza.....15,90 €

Ull de llebre, Garnatxa i graciano. Envellit en barrica de roure durant 12mesos. 13 %vol

Muga - crianza.....27,95€

Ull de llebre (tempranillo) Garnatxa, Graciano i Garinyena, (Mazuelo) Color vermell intens i aroma a fruita madura,, aromes fumats, vainilla i cafè. Vi elegant i equilibrat. Envellit en roure americà durant 24 mesos.

Denominació d'Origen Ribera del Duero

Protos - collita.....16,90 €

Tempranillo. Suau i ple de matisos fruités. Envellit en barrila de roure americà durant 4 mesos. 15%vol

Blancs

Denominació d'Origen Empordà-Costa Brava

La Fura.....14,90 €

Sauvignon blanc, color palla .Fresc 12'5% vol.

Marida amb arrossos, peix, marisc

Verd Albera - Capmany.....14,20 €

Chardonnay, Moscatell , Garnatxa blanca, (Lledoner). Garnatxa roja . Fresc y sec. Fruites tropicals i notes de flors blanques. 13% vol.

Marida amb aperitius, amanides, marisc i arrossos.

Denominació d'Origen Terra Alta

Clot d'Encís - jove.....9,80 €

Garnatxa blanca. Vi correcte i equilibrat, afruitat i fàcil de beure. Color palla brillant. Elaborat de manera tradicional i respectuós amb el medi ambient. 13% vol.

Marida amb amanides, pasta, peix, marisc, cuina mediterrània.

Denominació d'Origen Penedès

Il·lusió - ecològic-12,90 €

Xarel·lo i amb toc d'altres varietats que ens ofereix un vi fresc amb aromes florals i notes de fruita blanca. 12% vol

Marida amb amanides, pasta, peix, marisc, cuina mediterrània.

Denominació d'Origen Catalunya

Anolia- Chardonnay- Heretat Vall-Ventós.....12,90 €

100% Chardonnay. Vi net, fresc, elegant, amb intensos aromes que recorden a fruites exòtiques, potent i amb gust allargat, la persistència realça les qualitats d'aquest gran vi. 13 %vol.

Marida amb amanides, pasta, peix, marisc, cuina mediterrània.

Denominació d'Origen Conca de Barberà

Portell - d'agulla.....9,70 €

Macabeu, Parellada. Color groc palla i finíssimes bombolles. Aroma a fruita blanca, flors i fons de llevat.

En boca refrescant i agradable amb lleugera efervescència gràcies al carbònic molt integrat. 11% vol.

Marida amb arrossos, verdures, carns blanques, cuina mediterrània

Denominació d'Origen Rueda

Verdejo Mozares.....10,30 €

100% Verdejo. Vi jove, amb exòtiques barreja de groselles, albercoc i fenc(heno) 12'50%.

Marida amb amanides, peix i marisc, pasta, carns blanques, formatge.

Rosats

Denominació d'Origen Empordà-Costa Brava

Ullones.....15 €

100% Garnatxa. Vi jove, aromes a fruita fresca i maduixes silvestres, viu en boca amb un agradable amargor al final. 13% vol
Marida amb aperitius, carns blanques, amanides

Martí Fabra Claret D'Albera.....15 €

Tempranillo, Garnatxa i Carinyena. Color vermell brillant, en nas es intens i en boca te molt de cos. 13'50%
Marida amb plats elaborats.

Denominació d'Origen Penedès

Albet i Noya - ecològic -.....15 €

Pinot Noir i syrah. Vi elaborat per maceració de la pell, durant 24 dies, controlant la temperatura de fermentació. 13% vol.
Maridatge cuina mediterrània

Denominació d'Origen Rioja

Ramón Bilbao.....14,80 €

100% Garnatxa, rosat jove lleuger, elegant, intensitat aromàtic a fruita fresca.12'50% vol.
Maridatge aperitius, carpaccio de vedella, cuina mediterrània

1/2 Ampolles

Blancs

Espelt - Vailet - 500ml.....9,80 €

D.O. Empordà Garnatxa blanca (Lledoner) i Macabeu. Verd poma i aromes de fruita. Suau en boca. 12,5%vol

Negres

Raïmat - Abadia - Crianza - 500ml.....10,45 €

D.O. Costers del Segre. Ull de llebre i cabernet sauvignon. 13,5%vol

Rigau Ros - Crianza - 500ml.....9,85 €

D.O. Empordà. Ull de llebre, Cabernet i Carinyena (Mazuelo). 14%vol

Cune - Crianza - 37,5cl.....9'90 €

D.O. Rioja. Ull de llebre, Garnatxa, Mazuelo i Graciano. 13,5%vol

Marqués de Riscal - Reserva - 37,5cl.....16,85 €

D.O. Rioja. Ull de llebre. 13,5%vol

ELS CAVES

Juve i Camps Reserva de la Família - Brut Nature.....26 €

*Es tracta d'un Gran Reserva en criança de 36 mesos.
Elaborat amb Macabeu, Xarel·lo i Parellada*

Recaredo Brut Nature.....26 €

*Notes balsàmiques i tocs de fruita madura, molt agradable, alegre i fresc.
Xarel·lo, Macabeu i Parellada*

Anna de Codorniu Brut.....18 €

*Aromes fruitals.
Chardonnay, Macabeu, Parellada i Xarel·lo*

Llopert Brut Nature.....19,80 €

*Aromes variades de fruita madura, al paladar àcid i afruitat.
Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay*

Raïmat Brut Nature.....18,50 €

*Chardonnay i Pinot Noir.
Una fermentació a baixa temperatura que reté tots els aromes primaris. Sense addició de licor d'expedició.*

Els Caves de Joan Raventós Rosell

Cava Recomanat de la casa - Brut Nature.....15 €

Cupatge de les tres varietats autòctones del cava amb una aportació important de Chardonnay

Gradiva Segle XXI.....20 €

Finíssim cupatge de chardonnay i Pinot Noir, color groc palla intens, amb aromes a fruites blanques com la poma i un aroma a pastisseria degut a la criança de 30 mesos amb les mares pròpies de la segona fermentació. En boca sec amb agradable acidesa i bombolles suaus. El Cava per grans ocasions

EL NOSTRE HORARI - HIVERN / NUESTRO HORARIO - INVIERNO

OBRIM divendres, dissabte, diumenge i dies festius
ABRIMOS viernes, sábado, domingo y días de fiesta

Nits tancat

Excepte taula reservada amb antelació (mínim 8 persones)

Noches Cerrado

Excepto mesa reservada con antelación (mínimo 8 personas)

COLLES CONSULTAR QUALESEVOL DIA
GRUPOS CONSULTAR CUALQUIER DIA



www.facebook.com/grions



[@restgrions](https://twitter.com/restgrions)

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum



Avis a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies

Consulteu al nostre personal

Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix

Consulte a nuestro personal

Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece

We have information on food allergies

For your own safety, you may request details from staff

Reglament (UE) núm. 1169/2011

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

012
gencat.cat

Aquest establiment disposa de productes aptes per a celíacs

