

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

Burrata amb canonges, xerris i oli verd

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

Els calamars a la romana de sempre amb espurnes de maionesa de llima

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

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

Segons

Calamarcets a l'all cremat amb bitxo picant

Bacallà amb pil pil i alls tendres

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

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

Pilota glacejada amb Parmentier de patata i 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€)*

Gambes fresques de Blanes *(supl.8'8€)*

Postres

Flam casolà amb pinyons torrats i espurnes de gingebre

Mató amb nous i mel del Pallars

Pastís de pastanaga amb gelat de xocolata

"Ou Ferrat" arròs amb llet i gelat de vainilla

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i nous de peca'n *(suplement 3'50€)*

30€ IVA inclòs

Desglossat en factura

EL MENÚ INCLOU: Panet,

1 BEGUDA: copa de vi, ½ aigua Font Vella, refresc o cervesa.

*El no especificat no inclòs

* Pa per celíacs 1'90€

*Pa de coca, torrada i amb tomàquet 2'50€

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
- Burrata con canónigos, cherris y aceite verde
- Coca de aceite crujiente con escalibada y anchoas de la Escala
- Los calamares a la romana de siempre con mayonesa de lima
- Paletilla de bellota con pan de coca tostada y con tomate (*suplemento 7€*)
- Salteado de setas del tiempo con huevo frito y su briox

Segundos

- Calamarcitos al ajo quemado y guindilla
- Bacalao con pil pil y ajos tiernos
- Arroz caldoso de gambas y salsafins (*suplemento 6€*)
- Jarrete de cordero rustido al horno de carbón y guarnición
- Pilota glaseada con Parmentier de patatas y 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€*)
- Gambas frescas de Blanes (*supl. 8'80€*)

Postres

- Flan casero con piñones tostados y raspadura de jengibre
- Mató con nueces y miel del Pallars
- Pastel de zanahoria con helado de chocolate
- “Huevo Frito” Arroz con leche y helado de vainilla
- Coulant de chocolate con helado de vainilla y nueces de Pecan (*suplemento 3'50€*)

30€ IVA incluido

Desglosado en la factura

EL MENÚ INCLUYE: Panecillo,
1 BEBIDA: Copa de vino, ½ agua Font Vella, refresco o cerveza.

* Lo no especificado no incluido

* Pan celiacos 1'90€

* Pan de coca tostada y con tomate 2'50€

Si tiene alguna alergia o intolerancia comuníquelo al personal de sala