

MENÚ GRIONS

Entrants

Gaspatxo d'espàrrecs blancs, ametlles, cogombre, vinagre de poma, oli vegetal i pebre
Burrata amb tomata "Can Riera de km.0" sal Maldon i raig d'oli verd al pesto

Braves al nostre estil

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

Bunyols de bacallà amb escarola i salsa romesco

Amanida amb mango, fruits secs i vinagreta de festucs

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€)*

Segons

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

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

Magret d'ànec brasejat amb bolets i maduixots al pebre verd

Entrecot de vedella amb patata al forn i fricandó de carxofa

Calamarcets a l'all cremat amb bitxo picant

Pota de pop a la brasa de carbó amb Parmentier de patata al safrà

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

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

Postres

Amanida de fruites naturals amb cointreau "Rock & Roll" i bola de vainilla

Flam casolà amb pinyons torrats i espurnes de gingebre

Pastís de pastanaga amb gelat de xocolata

Coulant de xocolata amb gelat d'avellanes *(suplement 3'50€)*

Gelat cremós de pistatxos i crumble d'ametlla *(supl.2€)*

Granissat de Mojito i menta amb sorbet de llimona

30€ IVA inclòs

Desglossat en factura

EL MENÚ INCLOU: Panet,

1 BEGUDA: Copa de Vi, Cervesa, Cola o Fanta o ½ aigua Font Vella

*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

Gazpacho de espárragos blancos, almendras, pepino, vinagre de manzana, aceite vegetal y pimienta
Burrata con tomate de "Can Riera, km0" sal Maldon y aceite de pesto
Bravas a nuestro estilo
Caracoles a la llauna con alioli (*suplemento 8€*)
Buñuelos de bacalao con escarola y salsa romesco
Ensalada con mango y frutos secos a la vinagreta de pistachos
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€*)

Segundos

Arroz caldoso de gambas y salsafins (*suplemento 6€*)
Jarrete de cordero rustido al horno de carbón y guarnición
Magret de pato braseado con setas y fresones a la pimienta verde
Entrecot de ternera con patata al horno y fricandó de alcachofa
Calamarcitos al ajo quemado y guindilla
Pata de pulpo a la brasa de carbón con parmentier de patata al azafrán
Solomillo de ternera con salsa de trufa y virutas de jamón de bellota (*supl. 8€*)
Gambas frescas de Blanes (*supl. 8'80€*)

Postres

Ensalada de frutas naturales al cointreau "Rock & Roll" y bola de vainilla
Flan casero con piñones tostados y raspadura de jengibre
Pastel de zanahoria con helado de chocolate
Coulant de chocolate con helado de avellanas (*suplemento 3'50€*)
Helado cremoso de pistachos y crumble de almendra (*supl. 2€*)
Granizado de Mojito y menta con sorbete de limón

30€ IVA incluido

Desglosado en la factura

EL MENÚ INCLUYE: Panecillo,

1 BEBIDA: Copa de vino, Cerveza, Cola o Fanta o ½ agua Font Vella

* *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