

MENÚ GRIONS

Entrants

Gaspatxo de cireres i tàrtar de llagostí amb raig d'oli d'alfàbrega

"Els Canyuts".. Navalles a la planxa amb all i julivert

Braves al nostre estil

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

Esqueixada de bacallà amb escarola, romesco i bolets a la vinagreta

Carpaccio de filet de vedella amb parmesà i tòfona d'estiu *(suplement 3€)*

Coca pastada a casa i cuita al forn de carbó amb ceba tendra, carbassó, salmó fumat i ruca

Amanida de pernil ibèric amb cireres i vinagreta de fruits vermells

Espatlla de gla amb pa de coca torrada i sucada amb tomàquet *(suplement 7'70€)*

Segons

Arròs caldós de gambes i salsafins- tot net- *(suplement 7'70€)*

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

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

Bacallà al pil pil de blat de moro, moixernons i navalles

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 5 pebres, moixernons i tòfona d'estiu *(suplement 9'90€)*

Gambes fresques de Blanes *(suplement 9'90€)*

Postres

Gelat de tiramisú italià

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

Flam casolà amb pinyons torrats i espurnes de gingebre

Gelat cremós de festucs

Bola de gelat de iogurt amb fruits vermells

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

Pastís de mouse de mango amb xocolata blanca i gelat de cava *(supl.4€)*

33€ IVA inclòs

Desglossat en factura

EL MENÚ INCLOU: Panet,

1 BEGUDA: Copa de Vi, Cervesa, Refresc o ½ Aigua Mineral

*El no especificat no inclòs

*Pa per celíacs 1'90€

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

*Panet 1'50€

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

MENÚ GRIONS

Entrantes

Gazpacho de cerezas con tártaro de langostino y aceite de albahaca

Navajas a la plancha con ajo y perejil

Bravas a nuestro estilo

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

“Esquixada” de bacalao con escarola y romesco con setas a la vinagreta

Carpaccio de solomillo de ternera, parmesano y trufa de verano *(suplemento 3€)*

Ensalada con jamón ibérico y cerezas con vinagreta de frutos rojos

Coca pastada en casa hecha al horno de carbón con cebolleta, calabacín, salmón ahumado y rúcula

Paletilla de bellota con pan de coca tostada y con tomate *(suplemento 7'70€)*

Segundos

Arroz caldoso de gambas y salsafins *(suplemento 7'70€)*

Jarrete de cordero rustido al horno de carbón y guarnición

Los calamares a la romana de siempre con chispas de mayonesa de lima

Bacalao con pil pil de maíz, moixernons y navajas

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 cinco pimentas, “moixernons” y trufa de verano *(supl. 9'90€)*

Gambas frescas de Blanes *(supl. 9'90€)*

Postres

Helado de tiramisú italiano

Ensalada de frutas naturales con cointreau “Rock & Roll” y bola de vainilla

Flan casero con piñones tostados y raspadura de jengibre

Helado cremoso de pistachos

Bola de helado de yogurt con frutos rojos

Coulant de chocolate con helado de avellanas *(suplemento 3'50€)*

Pastel de mouse de mango con chocolate blanco y helado de cava *(supl. 4€)*

33€ IVA incluido

Desglosado en la factura

EL MENÚ INCLUYE: Panecillo,

1 BEBIDA: Copa de vino, Cerveza, Refresco o ½ Agua Mineral

* Lo no especificado no incluido

* Pan celiacos 1'90€

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

* Panecillo 1'50€

Si tiene alguna alergia o intolerancia comuníquelo al personal de sala