

Menú Festes Nadalenques

APERITIU DE LA CASA

ENTRANTS

*La crema de marisc amb agulletes de llagostí
Els canelons gratinats de sempre
Coca pastada a casa i cuïta al forn amb ceba tendra,
carbassó, salmó fumat i canonges
Saltejat de bolets amb ou ferrat i el seu brioix
Cargols a la llauna amb allioli (suplement 8€)
Espotlla de gla amb pa de coca torrada sucada amb tomàquet (suplement 7'70€)*

SEGONS

*Costellam lacat a baixa temperatura amb guarnició
Jarret de xai rostit al forn amb verdures de temporada
Bacallà al pil pil amb pèsols i gambes
Pota de pop a la brasa amb parmentier de patata i safrà
Entrecot de vedella a la crema de bolets
Arròs caldós de gambes i salsafins (suplement 7'70€)
Gambes fresques de Blanes (suplement 9'90€)*

POSTRES

*Amanida de fruites amb cointreau 'Rock&Roll' i gelat de stracciatella
Flam casolà amb pinyons torrats i espurnes de gengibre
Pastís de pastanaga amb gelat italià de vainilla al cafè
Coulant de xocolata amb gelat d'avellana (suplement 3'50€)*

Inclou:

Copa de vi / cervesa / refresc o ½ aigua

Ració de pa

Cafè o infusió

44€ I.V.A INCLÒS



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.**