

MENÚ GRIONS

Entrants

Crema de carbassa amb bunyols de bacallà
Canelons de la casa gratinats
Saltat de bolets amb ou ferrat i el seu brioix
Esqueixada de bacallà amb escarola, romesco i bolets a la vinagreta
“Els Canyuts”.. Navalles a la planxa amb all i julivert
Braves al nostre estil
Cargols a la llauna amb all i oli *(suplement 8€)*
Carpaccio de filet de vedella amb parmesà i oli extra verge
Epatlla 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€)*
Costella de porc lacada amb parmentier de patata i bolets
Bacallà al pil pil amb allets tendres
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 safrà
Filet de vedella amb salsa 5 pebres i tòfona *(suplement 9'90€)*
Gambes fresques de Blanes *(suplement 9'90€)*

Postres

“Ou Ferrat” arròs amb llet i gelat de vainilla
Amanida de fruites naturals amb cointreau “Rock & Roll” i gelat de iogurt
Flam casolà amb pinyons torrats i espurnes de gingebre
Gelat cremós de festucs
Coulant de xocolata amb gelat d'avellanes *(supl.3'50€)*
Textures de xocolata amb gelat de vainilla i cafè *(supl.4€)*

35€ 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 2'60€

*Panet 1'50€

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

TIKET-FRA. NO FRACCIONABLE

MENÚ GRIONS

Entrantes

Salteado de setas, huevo frito y su brioix
Crema de calabaza con buñuelos de bacalao
Canelones de la casa gratinados
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 aceite extra virgen
Paletilla de bellota con pan de coca tostada y con tomate (*suplemento 7’70€*)

Segundos

Arroz caldoso de gambas y salsafins (*suplemento 7’70€*)
Costilla de cerdo lacada con parmentier de patatas y setas
Bacalao con pil pil con ajitos tiernos
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 al azafrán
Solomillo de ternera con salsa de cinco pimientos y trufa (*supl. 9’90€*)
Gambas frescas de Blanes (*supl. 9’90€*)

Postres

Arroz con leche y helado de vainilla
Ensalada de frutas naturales con cointreau “Rock & Roll” y helado de yogurt
Flan casero con piñones tostados y raspadura de jengibre
Helado cremoso de pistachos
Coulant de chocolate con helado de avellanas (*suplemento 3’50€*)
Texturas de chocolate con helado de vainilla con café (*supl. 4€*)

35€ 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 2’75€

* Panecillo 1’50€

Si tiene alguna alergia o intolerancia comuníquelo al personal de sala

TIKET-FTRA. NO FRACCIONABLE