





Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

PER COMPARTIR

Olives trencades amanides, recepta de l'àvia 	4,50€
Pa de vidre amb tomàquet roseta i oli d'oliva verge extra 	4,50€
Espatlla ibèrica de gla (50 o 100 g) amb bastonets de pa	13€/25€
Croquetes casolanes de pernil ibèric i pollastre	2,50€/u







ENTRANTS

Albergínia fumada i acabada al vapor, emulsió de pebrots escalivats, crema fresca, ceba fregida cruixent, avellanes torrades i brots 	10€
Steak tartar de vedella semi-curada, encurtits, escalopa de foie a la planxa i pa carasau	22€
Cor de cabdell César amb pollastre fregit, maionesa d'anxova, pa cruixent, ceba fregida, tomàquets cherry i núvol de parmesà	16€
Ou a 65°, parmentier de patates al pebre vermell i daus de pop saltejats	18€
Flor de carxofa confitada amb rovell trufat i espatlla ibèrica amb consomé texturitzat	16€
Caneló d'espínacs, mató i nous acompanyat de salsa de parmesà, oli d'alfàbrega i làmines de parmesà 	14€

PLATS PRINCIPALS

Filet de vedella de Girona a la graella acompanyat de patates fregides naturals	28€
El nostre fricandó melós de vedella amb bolets de temporada	16€
Coll de xai desossat cuit a baixa temperatura, pebrots del piquillo confitats i ganache de pastanaga rustida i canyella	18€
Mar i muntanya de pollastre de corral farcit d'orellanes i prunes, gambes saltades i salsa de marisc	16€
Suquet de rap i gambes de costa	24€
Llobarro salvatge a la planxa amb verdures de temporada saltades amb cítrics	26€
Bacallà confitat amb chutney de tomàquet i olives Kalamata, tàperes i brots	18€

MOMENT DOLÇ

Gofre tebi amb gelat de dolç de llet i salsa de xocolata 	8€
Xocolata, pa, oli i sal 	8€
Pastís cremós de formatge manxec amb gelat de gerds 	8€
Brownie de xocolata i caramel acompanyat de gelat de vainilla 	8€
Donut ensucrat a la planxa, gelat de Baileys i pinya liofilitzada 	8€
Macedònia de fruites de temporada 	7€