Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

Escaneja el codi per a veure el llistat d'al·lèrgens
Escanea el código para ver el listado de alérgenos
Scan de code to see the list of allergens
Scannez le code pour voir la liste des allergènes

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

PER COMPARTIR

Olives trencades amanides, recepta de l'àvia VEGAN	4,50€
Pa de vidre amb tomàquet roseta i oli d'oliva verge extra VEGAN	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'espinacs, 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 VEGAN	7€

Consulteu sobre més opcions veganes/vegetarianes del dia

IVA inclòs

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

PARA COMPARTIR

Aceitunas partidas aliñadas receta de la abuela VEGAN	4,50€
Pan de cristal con tomate roseta y aceite de oliva virgen extra VEGAN	4,50€
Paleta ibérica de bellota (50 o 100 g) con bastoncillos de pan	13€/25€
Croquetas caseras de jamón ibérico y pollo	2,50€/u

ENTRANTES

Berenjena ahumada y acabada al vapor, emulsión de pimientos escalivados, crema fresca, cebolla frita crujiente, avellanas tostadas y microbrotes	10€
Steak tartar de ternera semi curada, encurtidos, escalopa de foie a la plancha y pan carasau	22€
Cogollo César con pollo frito, mayonesa de anchoa, pan crujiente, cebolla frita, tomates cherry y nube de parmesano	16€
Huevo a 65º, parmentier de patatas al pimentón y pulpo en cubos salteado	18€
Flor de alcachofa confitada con yema trufada y paletilla ibérica con consomé texturizado	16€
Canelón de espinacas, mató y nueces acompañado de salsa de parmesano, aceite de albahaca y parmesano en laminas	14€

PLATOS PRINCIPALES

Filete de ternera de Girona a la parrilla, acompañado de patatas fritas naturales	28€
Nuestro fricandó de meloso de ternera y setas de temporada	16€
Cuello de cordero deshuesado cocido a baja temperatura, piquillos confitados, ganache de zanahoria rustida y canela	18€
Mar y montaña de pollo de corral relleno de orejones y ciruelas, gambas salteadas y salsa de marisco	16€
Suquet de rape y gambas de costa	24€
Lubina salvaje a la plancha, con verduras de temporada salteadas con cítricos	26€
Bacalao confitado, chutney de tomate, olivas de Kalamata, alcaparras y brotes	18€

MOMENTO DULCE

Gofre tibio con helado de dulce de leche y salsa de chocolate	8€
Chocolate, pan, aceite y sal	8€
Tarta cremosa de queso manchego y helado de frambuesa	8€
Brownie de chocolate y caramelo acompañado de helado de vainilla	8€
Donut de azúcar a la plancha, helado de Baileys y piña liofilizada	8€
Macedonia de frutas de temporada VEGAN	7€

Consulte sobre más opciones veganas/vegetarianas del día

IVA incluido

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

GREAT FOR SHARING

Marinated cracked olives grandma's recipe VEGAN	4,50€
Catalan flatbread with "roseta" tomato and extra virgin olive oil VEGAN	4,50€
Iberian acorn-fed shoulder (50 or 100 g) with breadsticks	13€/25€
Homemade croquettes of Iberian ham and chicken	2,50€/u

STARTERS

Smoked eggplant, finished with steam, roasted pepper emulsion, fresh cream, crispy fried onions, toasted hazelnuts and microgreens	10€
Semi-cured beef steak tartare, pickles, pan-seared foie gras escalope, and carasau bread	22€
Caesar lettuce with fried chicken, anchovy mayonnaise, crispy bread, fried onions, cherry tomatoes, and Parmesan cloud	16€
Egg at 65°, paprika potato parmentier, and sautéed octopus cubes	18€
Confit artichoke flower with truffled egg yolk , Iberian pork and textured consommé	16€
Spinach, mato cheese, and walnut cannelloni served with parmesan sauce, basil oil, and parmesan shavings	14€

MAIN COURSES

Grilled Girona veal steak, served with homemade French fries	28€
Our fricandó of tender veal with seasonal mushrooms	16€
Boneless lamb neck slow-cooked at low temperature, with candied piquillo peppers, roasted carrot and cinnamon ganache	18€
"Mar i muntanya" free-range chicken stuffed with dried apricots and plums, sautéed prawns, and seafood sauce	16€
Monkfish and coastal prawns stew (suquet)	24€
Wild sea bass grilled, with seasonal vegetables sautéed with citrus	26€
Confit cod, tomato chutney, Kalamata olives, capers, and microgreens	18€

SWEET MOMENT

Warm waffle with dulce de leche ice cream and chocolate sauce	8€
Chocolate, bread, oil, and salt	8€
Creamy Manchego cheesecake with raspberry ice cream	8€
Chocolate and caramel brownie served with vanilla ice cream	8€
Grilled sugar doughnut with Baileys ice cream and freeze-dried pineapple	8€
Seasonal fruit salad VEGAN	7€

Ask about more vegan/vegetarian options of the day

VAT included

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

À PARTAGER

Olives cassées marinées recette de grand-mère VEGAN	4,50€
Pain plat catalan avec tomate “roseta” et huile d’olive extra vierge VEGAN	4,50€
Épaule ibérique de bellota (50 ou 100 g) avec bâtonnets de pain	13€/25€
Croquettes maison au jambon ibérique et poulet	2,50€/u

ENTRÉES

Aubergine fumée, cuite à la vapeur, émulsion de poivrons rôtis, crème fraîche, oignons frits croustillants, noisettes grillées et micro-pousses	10€
Tartare de bœuf semi-affiné, pickles, escalope de foie gras poêlée et pain carasau	22€
Cœur de laitue César avec poulet frit, mayonnaise à l’anchois, pain croustillant, oignons frits, tomates cerises et nuage de parmesan	16€
Œuf à 65°, parmentier de pommes de terre au paprika et cubes de poulpe sautés	18€
Fleurs d’artichauts confites avec jaune d’œuf truffé, épaule de porc ibérique et consommé texturé	16€
Cannellonis aux épinards, fromage caillé et noix, accompagnés de sauce au parmesan, huile de basilic et copeaux de parmesan	14€

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf de Girona grillé avec frites maison	28€
Fricandeau de veau tendre aux champignons de saison	16€
Col de mouton cuit lentement et désossé, poivrons piquillos confits et Ganache de carotte rôtie et cannelle	18€
Mer et montagne: poulet fermier farci aux abricots secs et aux prunes, crevettes sautées et sauce aux fruits de mer	16€
Suquet de lotte et crevettes	24€
Bar sauvage grillé avec légumes de saison sautés aux agrumes	26€
Cabillaud confit, chutney de tomate, olives Kalamata, câpres et jeunes pousses	18€

MOMENT SUCRÉ

Gaufre tiède avec glace au dulce de leche et sauce au chocolat	8€
Chocolat, pain, huile et sel	8€
Cheesecake crémeux au fromage manchego avec glace à la framboise	8€
Brownie au chocolat et caramel accompagné de glace à la vanille	8€
Doughnut au sucre grillé, glace au Baileys et ananas lyophilisé	8€
Salade de fruits de saison VEGAN	7€

Renseignez-vous sur davantage d’options véganes/végétariennes du jour

TVA incluse

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ZUM ANREGEN DES APPETITS

Angemachte zerbrochene Oliven nach Omas Rezept VEGAN	4,50€
Coca-Brot aus Folgueroles mit Rosetta-Tomate und nativem Olivenöl extra VEGAN	4,50€
Iberische Eichel-Schinken-Schulter (50 oder 100 g) mit Brotspitzen	13€/25€
Hausgemachte Kroketten mit iberischem Schinken und Hähnchen	2,50€/u

VORSPEISEN

Eine ganze geräucherte Aubergine, sanft gedämpft, mit einer Emulsion aus gebackenen Paprika, Crème Fraîche, knusprigen Röstzwiebeln, gerösteten Haselnüssen und Microgreens	10€
Steak Tatar vom halb gereiften Rind mit eingelegtem Gemüse, gebratener Foie-Gras-Scheibe und Carasau-Brot	22€
Caesar-Salat mit Babyromanasalat, frittiertem Hähnchen, Sardellenmayonnaise, knusprigem Brot, Röstzwiebeln, Kirschtomaten und Parmesanwolke	16€
Ei bei 65 °C gegart mit Paprika-Kartoffel-Pürre und sautiertem Oktupus in Würfeln	18€
Konfierte Artischockenblüte mit Trüffeleigelb, iberischer Schweineschulter und Consommé	16€
Cannelloni mit Spinat, Mató-Käse und Walnüssen, serviert mit Parmesansauce, Basilikumöl und Parmesanstücke	14€

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Kalbsfilet aus Girona mit hausgemachten Pommes Frites	28€
Unser Fricandó aus zart geschmortem Kalbfleisch mit saisonalen Pilzen	16€
Lammnacken, bei niedriger Temperatur gegart und ausgelöst, mit konfietierten Piquillo-Paprika sowie Karotten-Zimt-Ganache	18€
“Mar i muntanya“ Meer und Berg vom Freilandhuhn, gefüllt mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen, sautierten Garnelen und Meeresfrüchtesauce	16€
Suquet von Seeteufel und Garnelen	24€
Wildfang-Wolfsbarsch vom Grill mit sautiertem saisonalem Gemüse und Zitrusnoten	26€
Konfitierter Kabeljau mit Tomatenchutney und Kalamata-Oliven	18€

SÜSSE MOMENTE

Warme Waffel mit Dulce-de-Leche-Eis und Schokoladensauce	8€
Schokolade mit Brot, Olivenöl und Salz	8€
Cremiger Manchego-Käsekuchen mit Himbeereis	8€
Schokoladen-Brownie mit Karamell, serviert mit Vanilleeis	8€
Gebratener Zucker-Doughnut mit Baileys-Eis und gefriergetrockneter Ananas	8€
Frischer Obstsalat der Saison VEGAN	7€

Fragen Sie nach weiteren veganen/vegetarischen Tagesoptionen

inkl. MwSt.