

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

Amanida de carbassó, crema de feta i préssecs rostits amb vinagreta de pipes de carbassa
Ensalada de calabacín, crema de feta y melocotones asados con vinagreta de pipas de calabaza

Crema de meló, encenalls de pernil i ametlles torrades
Crema de melón, virutas de jamón y almendras tostadas

Gnocchi amb mantega, sàlvia i pinyons
Gnocchi con mantequilla, salvia y piñones

Carxofa a la brasa amb ou a baixa temperatura i papada de porc
Alcachofa a la brasa con huevo a baja temperatura y papada de cerdo

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

Calamars amb mongetes en salsa demi-glace
Chipirones con alubias en salsa demi-glace

Llobarro amb salsa de pèsols, cloïsses i tirabecs
Lubina con salsa de guisantes, almejas y tirabeques

Pollastre amb salsa de bolets i cebes glasejades
Pollo con salsa de setas y cebollas glaseadas

Galta de vedella amb puré de pastanaga i patates laminades
Carrillera de ternera con puré de zanahoria y patatas laminadas

POSTRES

Pasta de full amb cremós de fruita de la passió
Hojaldre con cremoso de fruta de la pasión

Macedònia de fruites de temporada
Macedonia de frutas de temporada

Pastís de formatge manxec amb gelat de gerds
Tarta de queso manchego con helado de frambuesa

Pa, aigua i cafè / Pan, agua y café

28€ preu per persona / precio por persona

Menú reduït: a escollir plat, postre, cafè, pa i aigua
Menú reducido: a elegir plato, postre, café, pan y agua

17€ preu per persona / precio por persona

IVA inclòs / incluido

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

Zucchini salad, feta cream and roasted peaches with pumpkin seed vinaigrette

Salade de courgettes, crème de feta et pêches rôties, vinaigrette aux graines de courge

Melon soup with ham shavings and toasted almonds

Crème de melon, copeaux de jambon et amandes grillées

Gnocchi with butter, sage and pine nuts

Gnocchi au beurre, à la sauge et aux pignons de pin

Grilled artichoke with slow-cooked egg and pork jowl

Artichaut grillé, œuf basse température et joue de porc

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

Squid with white beans in demi-glace sauce

Encornets aux haricots blancs, sauce demi-glace

Sea bass with pea sauce, clams and snow peas

Bar, sauce aux petits pois, palourdes et pois gourmands

Chicken with wild mushroom sauce and glazed onions

Poulet, sauce aux champignons et oignons glacés

Beef cheek with carrot purée and shaved potatoes

Joue de bœuf, purée de carottes et pommes de terre en fines lamelles

POSTRES

Puff pastry with passion fruit cream

Feuilleté, crémeux aux fruits de la passion

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

Manchego cheesecake with raspberry ice cream

Gâteau au fromage Manchego, glace à la framboise

Bread, water and coffee / Pain, eau et café

28€ price per person / prix par personne

Reduced Menu: choice of main course, dessert, coffee, bread and water

Menu réduit: au choix, plat principal, dessert, café, pain et eau

17€ price per person / prix par personne

VAT included / TVA incluse

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

STARTERS / ENTRÉES

- Confit leeks with citrus, tender leaves and pistachios/ *Poireaux confits aux agrumes, jeunes pousses et pistaches*
- Vitello Tonnato with tuna mayonnaise, capers and watercress/ *Vitello Tonnato avec mayonnaise de thon, câpres et cresson*
- Watermelon and tomato salad with feta cheese, cucumber and mint/ *Salade de pastèque et de tomates, fromage feta, concombre et menthe*
- Puff pastry with confit tomatoes, anchovies and crème fraîche/ *Feuilleté de tomates confites, anchois et crème fraîche*

MAIN / PRINCIPAUX

- Boneless chicken thigh, light tamarind and orange sauce with grilled pak choi/ *Cuisse de poulet désossée, sauce légère au tamarin et à l'orange, pak choï grillé*
- Stuffed squid with suquet sauce and asparagus/ *Calamars farcis, sauce suquet et asperges*
- Oven-baked hake with baby potatoes, peas and ham shavings, with beurre blanc/ *Merlu au four, pommes de terre grenaille, petits pois et copeaux de jambon, beurre blanc*
- Braised meatballs in a sauce of roasted cherry tomatoes/ *Boulettes de viande mijotées dans une sauce de tomates cerises rôties*

DESSERTS

- Pudding with cream/ *Pudding à la crème*
- Seasonal fruit salad/ *Salade de fruits de saison*
- Tiramisu/ *Tiramisu*

Includes: bread, water and coffee/ Inlus: pain, eau et café

28€ price per person/ prix par personne

****Reduced Menu: choice of main course, dessert, coffee, bread and water/ Menu réduit: au choix, plat principal, dessert, café, pain et eau**

17€ price per person/ prix par personne

VAT included / TVA incluse

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ANTIPASTI

Vichyssoise con crostini di pane, pinoli e scaglie di prosciutto iberico

Insalata di pesche alla griglia, burrata e pomodori

Coca di melanzane arrostate, acciughe e pistacchi

Rigatoni al ragù di manzo frollato e nuvola di Parmigiano

PIATTI PRINCIPALI

Sovracoscia di pollo disossata, salsa agrodolce e patatine al forno

Branzino al forno con chutney di pomodoro e asparagi

Salmone alla griglia con melanzana confit e finocchio fresco

Manzo brasato con ganache di carota e cipolline borettane

DOLCI

Spuma di cocco, ananas e lime

Macedonia di frutta di stagione

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia

Inclusi: pane, acqua

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

VORSPEISEN

- Vichyssoise mit Brotcroutons, Pinienkernen und iberischem Schinken
- Salat aus gegrillten Pfirsichen, Burrata und Tomaten
- Coca Brot mit Auberginen nach Escalivada-Art, Sardellen und Pistazien
- Rigatoni mit Ragù vom gereiften Rind und Parmesanwolke

HAUPTGERICHTE

- Entbeinte Hähnchenoberschenkel mit süß-saurer Sauce und kleinen Ofenkartoffeln
- Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Tomaten-Chutney und Spargel
- Gegrillter Lachs mit konfiertter Aubergine und frischem Fenchel
- Zart geschmortes Rindfleisch mit Karotten-Ganache und Perlzwiebeln

DESSERTS

- Kokosnussschaum mit Ananas und Limette
- Obstsalat aus saisonalen Früchten
- Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis

Inklusive Brot und Wasser

28€ pro person

MwSt. inklusive

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

SUGERENCIAS

ENTRANTES

- Ñoquis a la parmesana con salsa de parmesano y piñones
- Ensalada de hinojos frescos, naranja, tomates y pistachos con su vinagreta cítrica

PLATOS PRINCIPALES

- Bacalao al horno con parmentier de patata y piquillos
- Wok de ternera marinada, verduras de temporada y sésamo dorado

POSTRES

- Yogurt cremoso con piña y maracuyá
- Apple pie y helado de vainilla