

# Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

## ENTRANTS/ ENTRANTES

- La nostra esqueixada de bacallà, olives de Kalamata, tomàquets cherri pelats i escarola/ *Nuestra esqueixada de bacalao, olivas de Kalamata, tomatitos cherri pelados y escarola*
- Casareccia acompanyats de ragu de vedella i formatge Grana padano/ *Casareccia acompañados de ragu de ternera y queso Grana padano*
- Amanida de pop i gambetes amb maionesa de kimchi, confitats, olives picades, becs de pa i núvol d'ou dur/ *Ensaladilla de pulpo y camarones con mayonesa de kimchi, encurtidos, olivas picadas, picos de pan y nube de huevo duro*
- Sopa de meló i menta, encenalls de pernil i crutons/ *Sopa de melón y menta, virutas de jamón y crutones*

## PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

- Broquetes de pollastre en adob a la graella, salsa satay i arròs basmati/ *Brochetas de pollo en adobo a la parrilla, salsa satay y arroz basmati*
- Tataki de tonyina, salsa de tomàquets sencers pelats, olives de Kalamata, tàperes i alfàbrega fresca/ *Tataki de atún, salsa de tomates enteros pelados, olivas de Kalamata, alcaparras y albahaca fresca*
- Secret de porc marinat, pinya brasejada, créixens i kimchi/ *Secreto de cerdo marinado, piña braseada, berros y kimchi*
- Turbot en suquet de safrà, patates i cloïsses/ *Rodaballo en suquet de azafrán, patatas y almejas*

## POSTRES

- Panna cotta de xocolata blanca, coulis de fruita de la passió i crumble/ *Panna cotta de chocolate blanco, coulis de fruta de la pasión y crumble*
- Macedònia de fruites de temporada/ *Macedonia de frutas de temporada*
- Brownie de xocolata, gelat de vainilla i maduixes fresques/ *Brownie de chocolate, helado de vainilla y fresas frescas*

Inclou: pa, aigua/ Incluye: pan, agua

**28€ preu per persona/ precio por persona**

**IVA inclòs/ incluido**

# Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

## STARTERS / ENTRÉES

- Our cod esqueixada, Kalamata olives, peeled cherri tomatoes and endive/ *Notre morue esqueixada, olives Kalamata, tomates cerises pelées et endives*
- Casareccia served with beef ragu and Grana Padano cheese/ *Casareccia servie avec ragoût de bœuf et fromage Grana Padano*
- Octopus and shrimp salad with kimchi mayonnaise, pickles, chopped olives, breadsticks and a hard-boiled egg cloud/ *Salade de poulpe et de crevettes avec mayonnaise au kimchi, cornichons, olives hachées, gressins et un nuage d'œuf dur*
- Melon and mint soup, ham shavings and croutons/ *Soupe de melon et de menthe, copeaux de jambon et croûtons*

## MAIN / PRINCIPAUX

- Grilled marinated chicken skewers with satay sauce and basmati rice/ *Brochettes de poulet mariné grillé, servies avec sauce satay et riz basmati*
- Tuna tataki, whole peeled tomato sauce, Kalamata olives, capers and fresh basil/ *Tataki de thon, sauce tomate entière pelée, olives Kalamata, câpres et basilic frais*
- Marinated pork secreto, braised pineapple, watercress and kimchi/ *Porc mariné, ananas braisé, cresson et kimchi*
- Turbot in saffron suquet with potatoes and clams/ *Turbot au suquet de safran avec pommes de terre et palourdes*

## DESSERTS

- White chocolate panna cotta, passion fruit coulis and crumble/ *Panna cotta au chocolat blanc, coulis de fruit de la passion et crumble*
- Seasonal fruit salad/ *Salade de fruits de saison*
- Chocolate brownie, vanilla ice cream and fresh strawberries/ *Brownie au chocolat, glace à la vanille et fraises fraîches*

Includes: bread, water/ Inlus: pain, eau

**28€ price per person/ prix par personne**

**VAT included /TVA incluse**