

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

Crema de fonolls brasejats, croutons i festucs torrats/ *Crema de hinojos braseados, croutons y pistachos tostados*

Tagliatelle a la parmesana, tartufata, nous i ruca/ *Tagliatelle a la parmesana, tartufata, nueces y rúcula*

Amanida de cabdells, verdures escalivades i ventresca de tonyina/ *Ensalada de cogollos, verduras escalivadas y ventresca de atún*

Menestra de l'horta, flor de carxofa i ou cuit/ *Menestra de la huerta, flor de alcachofa y huevo cocido*

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

Llobarro al forn amb amanida fresca de tomàquets, alvocat i brots tendres/ *Lubina al horno con ensalada fresca de tomates, aguacate y brotes tiernos*

Carrillera de porc a baixa temperatura amb chutney de pinya rostida/ *Carrillera de cerdo a baja temperatura con chutney de piña asada*

Arròs melós de sepionetes i alls tendres/ *Arroz meloso de sepionetas y ajos tiernos*

Roast beef de picanya, creme fraiche a la mostassa, tomàquets rostits i créixens d'aigua/ *Roast beef de picaña, creme fraiche a la mostaza, tomatitos asados y berros de agua*

POSTRES

Arròs amb llet tradicional/ *Arroz con leche tradicional*

Macedònia de fruites de temporada/ *Macedonia de frutas de temporada*

La nostra versió d'un valencià/ *Nuestra versión de un valenciano*

Inclou: pa, aigua, refrescos, o cervesa / *Incluye: pan, agua, refrescos o cerveza*

28€ preu per persona/ precio por persona

IVA inclòs/ incluido

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

STARTERS / ENTRÉES

Cream of braised fennel, croutons and toasted pistachios/ Crème de fenouil braisé, croûtons et pistaches grillées

Tagliatelle with Parmesan, truffle sauce, walnuts and arugula/ *Tagliatelles au parmesan, sauce à la truffe, noix et roquette*

Creamy rice with cuttlefish and spring garlic/ Riz crémeux aux seiches et à l'ail nouveau

Vegetable stew, artichoke flower and boiled egg/ *Ragoût de légumes, fleur d'artichaut et œuf dur*

MAIN / PRINCIPAUX

Baked sea bass with fresh salad of tomatoes, avocado and tender shoots/ Bar cuit au four avec salade fraîche de tomates, d'avocat et de jeunes pousses tendres

Slow-cooked pork cheek with roasted pineapple chutney/ Joutes de porc confites avec chutney d'ananas rôti

Pork shoulder cooked two ways, mustard sauce and potato rösti/ *Épaule de porc cuisinée de deux façons, sauce moutarde et rösti de pommes de terre*

Picanha roast beef, mustard creme fraiche, roasted tomatoes and watercress/ Rôti de bœuf Picanha, crème fraîche à la moutarde, tomates rôties et cresson

DESSERTS

Traditional rice pudding/ *Riz au lait traditionnel*

Seasonal fruit salad/ *Salade de fruits de saison*

Our version of a Valencian/ *Notre version d'un valencien*

Includes: bread, water, soft drinks or beer/ Inclus: pain, eau, boissons gazeuses ou bière

28€ price per person/ prix par personne

VAT included /TVA incluse