

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

- Truita oberta de carxofes confitades, ganache de carxofes, romesco i tomàquets secs en oli i alfàbrega/ *Tortilla abierta de alcachofas confitadas, ganache de alcachofas, romesco y tomates secos en aceite y albahaca*
- Focaccia farcida de 4 formatges, salsa de tomàquet Sant Marzano i ceba caramel·litzada/ *Focaccia rellena de 4 quesos, salsa de tomate San Marsano y cebolla caramelizada*
- La nostra versió de wonton fregit farcit de pollastre i gambes acompanyat d'una salsa de soja, mel i taronja/ *Nuestra versión de wonton frito relleno de pollo y gambas acompañado de una salsa de soja, miel y naranja*
- Carpaccio de carbassons a la planxa, espàrrecs saltats, rullo de cabra esmicolat i pinyons torrats/ *Carpaccio de calabacines a la plancha, espárragos salteados, rulo de cabra desmigado y piñones tostados*

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

- Costella de vedella cuinada a baixa temperatura, puré de moniato i salsa demiglace/ *Costilla de ternera cocida a baja temperatura, puré de boniato y salsa demiglace*
- Marmitako de tonyina i bonitol/ *Marmitako de atún y bonito*
- Spring Roll de verdures i galta de porc esmicolada, sweet chili i amanida fresca de nap daikon i créixens/ *Spring Roll de verduras y carrillera de cerdo desmigada, sweet chili y ensalada fresca de nabo daikon y berros*
- Arròs cremós de gambes i calamarssets a la planxa/ *Arroz cremoso de gambas y chipirones a la plancha*

POSTRES

- Brownie de xocolata esmicolada, nata muntada i maduixes/ *Brownie de chocolate desmigado, nata montada y fresas*
- Macedònia de fruites de temporada/ *Macedonia de frutas de temporada*
- Peres en textures i gelat de gianduja/ *Peras en texturas y helado de gianduja*

Inclou: pa, aigua/ Incluye: pan, agua

28€ preu per persona/ precio por persona

IVA inclòs/ incluido

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

STARTERS / ENTRÉES

- Open omelette with confit artichokes, artichoke ganache, romesco sauce, and sun-dried tomatoes in oil and basil/ *Omelette ouverte garnie d'artichauts confits, de ganache d'artichauts, de sauce romesco et de tomates séchées au soleil à l'huile et au basilic.*
- Focaccia stuffed with 4 cheeses, San Marsano tomato sauce and caramelized onion/ *Focaccia farcie aux 4 fromages, sauce tomate San Marsano et oignons caramélisés*
- Our version of fried wonton filled with chicken and shrimp, accompanied by a soy, honey and orange sauce/ *Notre version de wontons frits farcis au poulet et aux crevettes, accompagnés d'une sauce soja, miel et orange*
- Grilled zucchini carpaccio, sautéed asparagus, crumbled goat cheese and toasted pine nuts/ *Carpaccio de courgettes grillées, asperges sautées, fromage de chèvre émiétté et pignons de pin grillés*

MAIN / PRINCIPAUX

- Slow-cooked beef rib, sweet potato puree and demi-glace sauce/ *Côte de bœuf mijotée, purée de patates douces et sauce demi-glace*
- Tuna and "bonito" marmitako/ *Marmitako au thon et à la "bonito"*
- Spring Roll with vegetables and shredded pork cheek, sweet chili and fresh salad of daikon radish and watercress/ *Rouleau de printemps aux légumes et joue de porc effilochée, sauce chili douce et salade fraîche de radis daikon et de cresson*
- Creamy rice with shrimp and grilled baby squid/ *Riz crémeux aux crevettes et aux petits calamars grillés*

DESSERTS

- Chocolate crumble brownie, whipped cream and strawberries/ *Brownie crumble au chocolat, crème fouettée et fraises*
- Seasonal fruit salad/ *Salade de fruits de saison*
- Pears in textures and gianduja ice cream/ *Poires texturées et glace gianduja*

Includes: bread, water/ Inklus: pain, eau

28€ price per person/ prix par personne

VAT included /TVA incluse