

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

Tiradito de llobarro amb aiguatxile de remolatxa i raïm

Tiradito de lubina con aguachile de remolacha y uvas

Amanida de radicchio i poma amb nous i vinagreta de gerds i mel

Ensalada de radicchio y manzanas con nueces y vinagreta de frambuesa y miel

Crema de carbassa amb ricotta i tirabecs

Crema de calabaza con ricota y tirabeques

Parmentier de patata, ou a baixa temperatura i encenalls de pernil ibèric

Parmentier de patata, huevo a baja temperatura y virutas de jamón ibérico

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

Salmó marinat a l'estil japonès amb patatetes i brots tendres

Salmón marinado a la japonesa con patatitas y brotes

Lluç amb salsa verda, mongeta tendra i ou dur

Merluza en salsa verde, judía tierna y huevo duro

Pollastre al curri tailandès amb arròs basmati

Pollo al curry thai con arroz basmati

Galta de vedella amb salsa de bolets i fonoll rostit

Carrillera de ternera con salsa de setas e hinojo braseado

POSTRES

Pastís de pastanaga amb escuma de cafè

Bizcocho de zanahoria con espuma de café

Macedònia de fruites de temporada

Macedonia de frutas de temporada

Gofre de Lieja amb salsa toffee

Gofre de lieja con salsa toffee

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

STARTERS / ENTRÉES

Sea bass tiradito with beetroot and grape aguachile

Tiradito de bar avec aguachile de betterave et raisins

Radicchio and apple salad with walnuts and raspberry and honey vinaigrette

Salade de radicchio et de pommes aux noix, vinaigrette aux framboises et au miel

Pumpkin cream soup with ricotta and snow peas

Velouté de potimarron à la ricotta et aux pois gourmands

Potato parmentier with a slow-cooked egg and Iberian ham shavings

Parmentier de pommes de terre, œuf cuit à basse température et copeaux de jambon ibérique

MAIN COURSE / PRINCIPAUX

Japanese-style marinated salmon with baby potatoes and shoots

Saumon mariné à la japonaise, pommes de terre grenaille et jeunes pousses

Hake in green sauce with green beans and hard-boiled egg

Merlu en sauce verte, haricots verts et œuf dur

Thai curry chicken with basmati rice

Poulet au curry thaï accompagné de riz basmati

Beef cheek with mushroom sauce and braised fennel

Joue de bœuf, sauce aux champignons et fenouil braisé

DESSERTS

Carrot cake with coffee foam

Gâteau aux carottes avec une mousse au café

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

Liège waffle with toffee sauce

Gaufre de Liège avec sauce toffee

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