

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

- Tagliatelle fresc acompanyat de salsa de tomàquet natural, tàperes, oliva gordal, alfàbrega i parmesà/ *Tagliatelle fresco acompañado de salsa de tomate natural, alcaparras, oliva gordal, albahaca y parmesano*
- Carxofa confitada, ou a 65°, papada ibèrica i ceba cruixent/ *Alcachofa confitada, huevo a 65°, papada ibérica y cebolla crujiente*
- Tàrtar de tomàquet de temporada, sardina fumada, confitats, creme fresh i kimchi/ *Tartar de tomate de temporada, sardina ahumada, encurtidos, creme fresh y kimchi*
- Amanida de cabdells a la graella, maionesa d'anxova, tomàquets cherri pelats, ventresca de tonyina, olives de Kalamata i núvol d'ou dur/ *Ensalada de cogollos a la parrilla, mayonesa de anchoa, tomates cherri pelados, ventresca de atún, olivas de Kalamata y nube de huevo duro*

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

- Bacallà al forn i estofat de pèsols, cloïsses i botifarra negra/ *Bacalao al horno y estofado de guisantes, almejas y butifarra negra*
- Tataki d'entranya marinada acompanyada de chimichurri thai i bimi i nap daikon al vapor/ *Tataki de entraña marinada acompañada de chimichurri thai y bimi y nabo daikon al vapor*
- Salmó a la planxa, veluté de safrà, tomàquets cherri confitats i espàrrecs saltats/ *Salmón a la plancha, veluté de azafrán, tomates cherri confitados y espárragos salteados*
- Costelles de porc a l'estil coreà, cuites a baixa temperatura i desossades acompanyades de patates reixeta a l'all/ *Costillas de cerdo al estilo coreano, cocidas a baja temperatura y deshuesadas acompañadas de patatas rejilla al ajillo*

POSTRES

- Crema anglesa al cardamom, maduixes marinades en vermut i galetes Maria/ *Crema inglesa al cardamomo, fresas marinadas en vermut y galletas Maria*
- Macedònia de fruites de temporada/ *Macedonia de frutas de temporada*
- Xuxo de crema/ *Chucho de crema*

Inclou: pa, aigua/ Incluye: pan, agua

28€ preu per persona/ precio por persona

IVA inclòs/ incluido

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

STARTERS / ENTRÉES

- Fresh tagliatelle served with natural tomato sauce, capers, Gordal olives, basil and Parmesan/
Tagliatelles fraîches servies avec une sauce tomate naturelle, des câpres, des olives Gordal, du basilic et du parmesan
- Confit artichoke, 65° egg, Iberian pork jowl and crispy onion/
Artichaut confit, œuf à 65°, joue de porc ibérique et oignon croustillant
- Seasonal tomato tartare, smoked sardine, pickles, creme fresh and kimchi/
Tartare de tomates de saison, sardines fumées, cornichons, crème fraîche et kimchi
- Grilled lettuce heart salad, anchovy mayonnaise, peeled cherry tomatoes, tuna belly, Kalamata olives and hard-boiled egg cloud/
Salade de cœurs de laitue grillés, mayonnaise aux anchois, tomates cerises pelées, ventre de thon, olives Kalamata et nuage d'œuf dur

MAIN / PRINCIPAUX

- Baked cod and stew of peas, clams and black sausage/
Cabillaud cuit au four et ragoût de petits pois, palourdes et saucisse noire
- Tataki of marinated beef entraña accompanied by Thai chimichurri and steamed bimi and daikon radish/
Tataki de bœuf mariné entraña accompagné de chimichurri thai et de bimi et radis daikon cuits à la vapeur
- Grilled salmon, saffron velouté, confit cherry tomatoes and sautéed asparagus/
Saumon grillé, velouté au safran, tomates cerises confites et asperges sautées
- Korean-style pork ribs, slow-cooked and boneless, served with garlic lattice potatoes/
Côtes de porc à la coréenne, cuites lentement et désossées, servies avec des pommes de terre en treillis à l'ail

DESSERTS

- Cardamom custard, strawberries marinated in vermouth and Maria cookies/
Crème anglaise à la cardamome, fraises marinées au vermouth et biscuits Maria
- Seasonal fruit salad/
Salade de fruits de saison
- Xuxo cream/
Xuxo à crème

Includes: bread, water/ Inclus: pain, eau

28€ price per person/ prix par personne

VAT included /TVA incluse