Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

Amanida de blat i brots tendres amb taronja i magrana
Ensalada de trigo y brotes tiernos con naranja y granada

Coca d'escalivada i tomàquets cirerols confitats amb ventresca de tonyina i escarola
Pan de *coca de escalivada y tomatitos confitados con ventresca de atún y escarola*

Nyokis cremosos amb carbassa i bolets
Gnocchi cremosos con calabaza y setas

Trinxat de col i patata amb papada rostida
Trinxat de col y patata con papada rustida

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

Saltat de vedella al wok amb verdures i sèsam
Wok de ternera con verduras y sésamo

Orada a la donostiarra, patata i el seu refregit
Dorada a la donostiarra, patata y su refrito

Verat brasejat amb cremós d'arrel d'api i pak choi rostit
Caballa braseada, cremoso de celerí y pak choi asado

Roulade de pollastre de pagès amb patatetes a l'estil cajun
Roulade de pollo de corral con patatitas estilo cajún

POSTRES

Pannacotta de llima
Panacotta de lima

Macedònia de fruites de temporada
Macedonia de frutas de temporada

Dònut a la planxa amb gelat de dolç de llet
Donut a la plancha con helado de dulce de leche

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

Wheat berry salad with tender shoots, orange and pomegranate
Salade de blé et jeunes pousses, à l'orange et à la grenade

Traditional flatbread with "escalivada", topped with tuna belly and curly endive
Tarte catalane à l'escalivade et aux tomates cerises confites, ventrèche de thon et scarole

Creamy gnocchi with pumpkin and mushrooms
Gnocchis crémeux au potiron et aux champignons

Catalan-style cabbage and potato "trinxat" with roasted pork jowl
"*Trinxat" catalan de chou et de pommes de terre, poitrine de porc rôtie*

MAIN COURSE / PRINCIPAUX

Beef and vegetable wok with sesame seeds
Wok de bœuf aux légumes et aux graines de sésame

Sea bream Donostiarra-style, served with potatoes and its jus
Dorade à la donostiarra, pommes de terre et son jus

Chargrilled mackerel with celeriac purée and roasted pak choi
Maquereau grillé, crémeux de céleri-rave et pak choï rôti

Free-range chicken roulade with Cajun-style baby potatoes
Roulade de poulet fermier, pommes de terre grenaille à la cajun

DESSERTS

Lime panna cotta
Panna cotta au citron vert

Seasonal fresh fruit salad
Salade de fruits de saison

Griddled doughnut with dulce de leche ice cream
Donut poêlé, glace au dulce de leche

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