Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

Porrusalda de bacallà
Porrusalda de bacalao

Stracciatella de burrata amb festucs torrats, cabdells a la brasa, tomàquets i raïm
Stracciatella de burrata con pistachos tostados, cogollos a la parrilla, tomatitos y uva

Rigatonis a la puttanesca
Rigatonis a la putanesca

Truita oberta de carbassó, parmesà, pesto d'alfàbrega i pinyons
Tortilla vaga de calabacín, queso parmesano, pesto de albahaca y piñones

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

Lluç al forn amb favetes a la catalana
Merluza al horno con habitas a la catalana

Galta de vedella, cremós de moniato i cols de Brussel·les glacejades
Carrillera de ternera, cremoso de boniato y coles de Bruselas glaseadas

Arròs melós de sípia i espàrrecs verds
Arròs melós de sípia i espàrrecs verds

Pollastre tonkatsu amb salsa teriyaki i amanida de col
Tonkatsu de pollo con salsa teriyaki y ensalada de coleslaw

POSTRES

Pinya caramel·litzada i sorbet de fruita de la passió
Piña caramelizada y sorbete de fruta de la pasión

Macedònia de fruites de temporada
Macedonia de frutas de temporada

Pastís de carbassa amb escuma de dolç de llet
Pastel de calabaza con espuma 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*

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

STARTERS / ENTRÉES

Traditional Basque leek and cod soup (Porrusalda)
Porrusalda à la morue (soupe basque aux poireaux et à la morue)

Burrata stracciatella with toasted pistachios, grilled baby gem lettuce, cherry tomatoes and grape
Stracciatella de burrata aux pistaches grillées, cœurs de laitue grillés, tomates cerises et raisin

Rigatoni alla puttanesca
Rigatoni à la puttanesca

Open-faced zucchini omelette with Parmesan, basil pesto and pine nuts
Omelette ouverte aux courgettes, parmesan, pesto au basilic et pignons de pin

MAIN COURSE / PRINCIPAUX

Oven-baked hake with Catalan-style baby broad beans
Merlu au four accompagné de petites fèves à la catalane

Oven-baked hake with Catalan-style baby broad beans
Joue de bœuf, purée onctueuse de patate douce et choux de Bruxelles glacés

Creamy rice with cuttlefish and green asparagus
Riz crémeux à la seiche et aux asperges vertes

Chicken tonkatsu with teriyaki sauce and coleslaw
Poulet tonkatsu, sauce teriyaki et salade de chou

DESSERTS

Caramelised pineapple with passion fruit sorbet
Ananas caramélisé et sorbet au fruit de la passion

Seasonal fresh fruit salad
Salade de fruits de saison

Pumpkin cake with dulce de leche foam
Gâteau au potimarron avec une mousse 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 reduït: au choix, plat principal, dessert, café, pain et eau
17€ price per person / prix par personne