

Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

Amanida de cabdells a la brasa, maionesa d'anxoves, ventresca de tonyina i núvol d'ou dur
Ensalada de cogollos a la parrilla, mayonesa de anchoas, ventresca de atún y nube de huevo duro

Brandada de bacallà amb torradetes de pa carasau
Brandada de bacalao con tostadas de pan carasau

Moniato rostit amb formatge feta, ametlla laminada i créixens
Boniato asado con queso feta, almendra laminada y berros

Crema de coliflor amb llavors, crostons i sèsam
Crema de coliflor con semillas, croutons y sésamo

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

Broquetes de pollastre marinat amb tabulé de verduretes
Brochetas de pollo marinado con taboulé de verduritas

Porchetta amb amanida de brots tendres i envinagrats
Porchetta con ensalada de brotes tiernos y encurtidos

Llobina al forn amb nyoquis a la crema d'espínacs
Lubina al horno con ñoquis a la crema de espinacas

Filet de gall de Sant Pere sobre parmentier de patata i salsa "beurre blanc"
Lomo de San Pedro sobre parmentier de patata y "beurre blanc"

POSTRES

Arròs amb llet
Arroz con leche

Macedònia de fruites de temporada
Macedonia de frutas de temporada

Pavlova amb fruits vermells
Pavlova con frutos rojos

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

Grilled baby lettuce hearts with anchovy mayonnaise, tuna belly and a cloud of hard-boiled egg

Cœurs de laitue grillés, mayonnaise aux anchois, ventrèche de thon et nuage d'œuf dur

Salt cod brandade with carasau bread toasts

Brandade de morue avec toasts de pain carasau

Roasted sweet potato with feta cheese, flaked almonds and watercress

Patate douce rôtie, feta, amandes effilées et cresson

Cauliflower cream soup with seeds, croutons and sesame

Velouté de chou-fleur aux graines, croûtons et sésame

MAIN COURSE / PRINCIPAUX

Marinated chicken skewers with vegetable tabbouleh

Brochettes de poulet mariné accompagnées d'un taboulé de petits légumes

Porchetta with a tender leaf salad and pickled vegetables

Porchetta accompagnée d'une salade de jeunes pousses et de légumes marinés

Oven-baked sea bass with gnocchi in a creamy spinach sauce

Bar rôti au four, gnocchis à la crème d'épinards

John Dory fillet over potato parmentier with beurre blanc sauce

Filet de Saint-Pierre, parmentier de pommes de terre et beurre blanc

DESSERTS

Spanish rice pudding

Riz au lait

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

Pavlova with red berries

Pavlova aux fruits rouges

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