Grand Place

BY GRAN HOTEL HAVANA

ENTRANTS/ ENTRANTES

Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà
Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao

Mini nyoquis sards amb salsa cremosa de pernil ibèric i stracciatella
Mini gnocchi sardo con salsa cremosa de jamón ibérico y stracciatella

Amanida d'endívies, taronja, formatge de cabra i fruits secs
Ensalada de endivias, naranja, queso de cabra y frutos secos

La nostra samfaina
Nuestra Ratatouille

PLATS PRINCIPALS/ PLATOS PRINCIPALES

Secret de porc DUROC amb chutney de pinya i la seva salsa
Secreto de cerdo DUROC con chutney de pìña y su salsa

Llobarro al forn amb bimi al vapor i velouté de les seves espines
Lubina al horno con bimi al vapor y velouté de sus espinas

Pasta de full de pollastre a la crema amb verdures d'hivern
Hojaldre de pollo a la crema con verduras de invierno

Tataki de salmó amb albergínies thai caramel·litzades i tomàquets cherry
Tataki de salmón con berenjena thai caramelizada y tomatitos

POSTRES

Xuixo de crema amb gelat de vainilla
Xuxo de crema con helado de vainilla

Macedònia de fruites de temporada
Macedonia de frutas de temporada

Yogurt cremoso con pera y crumble
Brownie de chocolate, coulis de frutos rojos y helado de vainilla

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

Piquillo peppers stuffed with salt cod brandade
Poivrons del piquillo farcis à la brandade de morue

Mini Sardinian gnocchi with creamy Iberian ham sauce and stracciatella
Mini gnocchis sardes avec une sauce crémeuse au jambon ibérique et stracciatella

Endive salad with orange, goat's cheese and nuts
Salade d'endives, orange, fromage de chèvre et fruits secs

Our Ratatouille
Notre ratatouille

MAIN COURSE / PRINCIPAUX

DUROC pork secreto with pineapple chutney and its sauce
Secreto de porc DUROC avec chutney d'ananas et sa sauce

Oven-baked sea bass with steamed bimi broccoli and velouté made from its bones
Bar rôti au four, bimi à la vapeur et velouté réalisé à partir de ses arêtes

Creamy chicken puff pastry with winter vegetables
Feuilleté de poulet à la crème et aux légumes d'hiver

Salmon tataki with caramelised Thai aubergine and cherry tomatoes
Tataki de saumon avec aubergines thaï caramélisées et tomates cerises

DESSERTS

Cream-filled xuixo catalan pastry with vanilla ice cream
Xuixo catalan à la crème avec glace à la vanille

Seasonal fresh fruit salad
Salade de fruits de saison

Creamy yoghurt with pear and crumble
Yaourt crémeux à la poire et crumble

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