

CASA GRACIA

• EL GRAN DINAR •

STARTERS

Onion soup with thyme and poached egg
Sopa de ceba i farigola amb ou poché



Mixed sprouts salad with buckwheat and raw veggies
Amanida de brots amb fajol i cruditès



Tagliatelle all'arrabbiata
Tagliatelle all'arrabbiata



Chickpeas, spinachs and seaweed stew with pickles
Estofat de cigrons, espinacs i algues amb encurtits



Tomato tatin with smoked codfish
Tatin de tomàquet amb bacallà fumat

MAIN DISHES

Veal onglet with baked sweet potato and "chumichurri"
Onglet de vedella amb moniato al forn i xumixurri



Wok with cuttlefish and crunchy vegetables
Wok de sípia y verdures cruixents

Surf and turf with chicken and prawns
Mar i montanya de picantó i llagostins



Fishermen's catch of the day
Peix de llotja



Mushrooms' rice "a la llauna"
Arròs de bolets a la llauna



DESSERTS

Green apple and kiwi soup with curried mascarpone
Sopa de poma àcida y kiwi amb mascarpone al curri



Chia and coconut pudding
Pudding de chia i coco



Ice cream
Gelat de la setmana



"Epidor" cake
Bescuit d'"epidor"



Bread, drink and dessert or coffee
Pa, beguda i postre o cafè

El gran dinar 14€ (2 plates)
El gran dinar express 9€ (1 plate)



Gluten free | Sense gluten



Vegan | Vegà



Vegetarian | Vegetarià

We have the data sheets with the allergens of each elaboration
Disposem de les fitxes tècniques amb els al·lèrgens de cada elaboració