

CASA GRACIA

• EL GRAN DINAR •

STARTERS

Fish and mussels soup
Sopa de congre i musclos

Xatonada
Xatonada

Penne with fennel and sardine pesto
Penne amb pesto de fonoll i sardines

Broccoli "trinxa"
Trinxat de bròquil



Black lentils with pumpkin and kimchi
Estofat de lletia caviar, carbassa i kimchi



MAIN DISHES

Veal stew in soy sauce and star anise with shiitake
Estofat de jarret de vedella amb salsa de soja, anís estrellat i shiitake

"Alla putanesca" hake
Lluç alla "putanesca"



Rabbit and "perol" sausage rice
Arròs de camp amb conill i botifarra del perol



Skate with black butter, balsamic vinegar and grilled veggies
Ratjada amb mantega negra balsàmic i graellada de verdures



Buckwheat balls
Mandonguilles de fajol



DESSERTS

Maracuya and khaki soup with creamy yogurt
Sopa de maracujà i caqui amb yogurt cremós



Banana tatin with coffee ice cream
Tatin de plàtan amb gelat de café



Cottage cheese with honey and nuts
Mel i mató amb fruits secs



Annin tofu with confit orange
Tofu d'ametlles amb taroja confitada



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

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