

CASA GRACIA

• EL GRAN DINAR •

STARTERS

Vichyssoise
Vichyssoise



Spinach panzerotto. Gorgonzola sauce. Nuts. Pear
Panzerotto d'espínacs. Salsa gorgonzola. Nous. Pera



Tomato carpaccio. Chili peppers. Anchovi. Kalamata olives
Carpaccio de tomàquet. Bitxo. Oliva kalamata



Green salad. Mango. Goat cheese
Amanida verda. Mango. Formatge de cabra



White bean hummus with pita bread
Hummus de mongetes blanques amb pa de pita



MAIN DISHES

Vegan rice with red beet. Orange. Saffron
Arròs vegà de remolatxa. Taronja. Safrà



Grilled salmon. Pumpkin purée. Tempura (+2€)
Salmó a la planxa. Puré de carbassa. Tempura

Sirloin steak tips. Veggies. Oyster sauce (+2€)
Puntes de filet saltejades. Verdures. Salsa d'ostres

Fish stew
Suquet de peix

Pork ribs glazed with soy and milk
Costelles de porc lacades amb soja i mel

DESSERTS

Fruit salad
Amanida de fruites



Tiramisu
Tiramisu



Carrot cake
Carrot cake



Ice cream of the week
Gelats de la setmana



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·lergògens de cada elaboració