

Grums Restaurant

MENU GOURMET NOCHES

ENTRANTES/STARTERS/ENTRÉES

Ensalada caprese y requesón

Caprese salad and cottage cheese / Salade Caprese et fromage cottage

Canelón XL de espinacas, crema de setas y rúcula

XL cannelloni with spinach, cream of mushrooms and arugula / Cannelloni XL aux épinards, crème de champignons et roquette

Tartar de salmón y quinoa

Salmon and quinoa tartare / Tartare de saumon et quinoa

PRINCIPAL/MAIN/PRINCIPAUX

Meloso de cerdo a baja temperatura, miel y frutos secos

Mellow pork at low temperature, honey sauce and nuts / Porc moelleux à basse température, sauce au miel et noix

Crujiente ternera gratinada con queso brie y brotes verdes

Crispy veal au gratin with brie cheese and green shoots / Gratin de veau croustillant au fromage brie et pousses vertes

Ventresca de Bacalao a la llauna y trigueros

Cod a la llauna and wild asparagus / Cabillaud à la llauna et asperges sauvages

POSTRE/DESSERTS/LE DESSERT

Carpaccio de piña con helado de vainilla

Pineapple carpaccio with vanilla ice cream / Carpaccio d'ananas avec glace vanille

Coulant de chocolate con nata y macarons

Chocolate coulant with cream and macarons / Coulant de chocolat à la crème et macarons

***Copa de cava o vino/*Glass of cava or wine/
de cava ou de vin**