

Grums Restaurant

VAESAN CATERING

Mar y tierra
Un paseo por el Mediterráneo

Grums Restaurant BCN
2022



Grums Restaurant

DESAYUNOS

Tostadas + cafe / 5,00€

Toast and coffee / Toast au café

Bolleria variada + cafe / 6,00€

Pastries and coffee / Pâtisseries au café

Huevos revueltos + zumo natural / 8,00 €

Scrambled eggs and natural juice /
Oeufs brouillés au jus naturel

Creppe salado + fruta / 9,00€

savory crepe and fruit / Crêpe salée aux fruits

Sándwich vegetal + zumo natural / 10,00€

vegetable sandwich and natural juice / Sandwich aux
légumes avec jus naturel

Bocadillo pequeño + refresco / 9,00€

Small sandwich and soft drink / Petit sandwich avec boisson
gazeuse

BRUNCH/DRUNCH

Brunch Continental / 15,00€

Continental breakfast

Torrada de embutidos, Gildas de anchoas y aceitunas, Bowl de fruta , Refresco o Zumo natural.

Toast of sausages, Gildas of anchovies and olives, Fruit bowl, Refreshment or Natural juice.

Toast de saucisses, Gildas d'anchois et d'olives, Bol de fruits, Rafraîchissement ou Jus naturel

Brunch mediterraneo / 15,00 €

Mediterranean breakfast

Huevos con bacon, Surtido de bolleria, Surtido de embutidos, Tostadas con mermelada, Zumo natural, Café.

Eggs with bacon, Assortment of pastries, Assortment of sausages, Toast with jam, Natural juice, Coffee.

Oeufs au bacon, Assortiment de viennoiseries, Assortiment de saucisses, Toasts à la confiture, Jus nature, Café.

Brunch Wellness / 15,00€

Sandwich vegetal, Bowl cereales con avena, Fruta cortada, Yogurt cremoso sin lactosa, Zumo natural.

Vegetable sandwich, cereal bowl with oatmeal, cut fruit, creamy lactose-free yogurt, natural juice.

Sandwich aux légumes, bol de céréales aux flocons d'avoine, fruits coupés, yaourt crémeux sans lactose, jus nature.

Desayuno buffet en el restaurant / 13,00 €

Breakfast buffet



Grums Restaurant

SNACKS

Aceitunas rellenas/ 3,75€

Stuffed olives / olives farcies

Patatas Chips/ 2,50€

Potato chips / chips de pommes de terre

Anchoas del Cantábrico 00/ 14,00 €

Cantabrian anchovies 00 / Anchois de Cantabrie 00

Pack Vermut Espinaler/ 16,50€

Espinaler vermouth / Vermouth Espinaler

Nachos con guacamole/ 9,50€

Nachos with guacamole / Nachos au guacamole

Croquetas mar y montaña 6 un./ 9,00€

Sea and mountain croquettes / Croquettes mer et montagne

Pulpo en AOVE pimentón/ 23,00 €

Octopus in extra virgin olive oil and peppers / poulpe à l'huile d'olive extra vierge et poivrons.

Gambas al ajillo y gulas/ 10,00€

Garlic prawns with eels
/ Crevettes à l'ail avec anguilles.

Patatas bravas/ 8,00 €

Spicy potatoes / brava pomme de terre

Tostadas de crema de aguacate y salmón ahumado/ 14,50 €

Avocado cream toast and smoked salmon / Toast à la crème d'avocat et saumon fumé

Jamón ibérico en pan de coca/ 17,50 €

Iberian ham in coca bread / Jambon ibérique en pain de coca



Grums Restaurant

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de ternera completa BBQ/ 14,50€

Cheeseburger / Hamburger au fromage

lechuga, tomate, queso, cebolla, bacon, huevo, salsa
barbaoca.

Salad tomato, cheese, onion, bacon, egg, BBQ.
Salade et tomate, fromage, oignon, bacon, oeuf, BBQ.

Hamburguesa de pollo a la francesa /14,00 €

Chicken burger / burger au poulet

Lechuga, tomate, queso brie, salsa de mostaza dulce.
Salad and tomato, brie cheese, sweet mustard sauce.
Salade et tomate, fromage brie, sauce moutarde douce.

Hamburguesa de ternera con queso de cabra y miel/ 15,00€

Beef burger with goat cheese and honey/Burger de boeuf au
chèvre et miel.

Lechuga, tomate, queso de cabra, salsa de miel.
Salad and tomato, goat cheese, honey sauce.
Salade et tomate, fromage de chèvre.

Hamburguesa vegana/ 14,00€

Vegan burger / hamburger végétalien

PIZZAS

Pizza Margarita / Al gusto 12,00€

Margarita pizza or to taste / Pizza Margarita / Au goût

Pizza 4 quesos/ 14,00 €

Four cheese pizza / pizza 4 fromages

Pizza vegetal/ 14,00€

Vegetable pizza / pizza aux légumes

Ingredientes extra/ 1,00€

Lechuga y tomate / salad and tomato / Salade et tomate
Extra de queso / extra cheese / Fromage supplémentaire
Queso brie / Brie cheese / Fromage brie
Queso de cabra / Goat cheese / Fromage de chèvre
Huevo / Egg / Oeuf
Bacon / Bacon / Bacon
Jalapeños / Jalapeno / Jalapeno
Cebolla / Onion / Oignon



Grums Restaurant

ENTRANTES

Croquetas Gourmet y Romesco 6 un. / 9,00€

gourmet croquettes / Croquettes gourmandes et romesco

Parrillada de verduras con frutos secos y Romesco / 11,50€

Grilled vegetables with nuts and romesco sauce
/ Légumes grillés aux noix et sauce romesco

Patatas al jamón y emulsión de all i oli / 10,50€

Potatoes with ham and all i oli emulsion /
Pommes de terre au jambon et émulsion all i oli

Patatas bravas / 8,50 €

Bravas potatoes /
Pommes de terre Bravas

Tostadas de crema de aguacate y salmón ahumado / 14,50 €

Avocado cream toast and smoked salmon / Toast à la crème
d'avocat et saumon fumé

Surtido de ibérico en pan de coca / 17,50 €

Iberian ham in coca bread

Anchoas del Cantábrico 00 / 14,00 €

Cantabrian anchovies 00 / Anchois de Cantabrie 00

Pasta fresca del día / 12,50 €

Fresh pasta of the day / Pâtes fraîches du jour

Ensalada de brotes verdes y tiras de pollo / 11,75€

Green sprout salad and chicken strips /
Salade de pousses vertes et lanières de poulet

Ensalada especial de chef / 12,50€

Chef's special salad / salade spéciale du chef

Nachos con guacamole / 9,50€

Nachos with guacamole / Nachos au guacamole

Huevos estrellados con jamón y queso de cabra / 13,50 €

Fried eggs with ham and goat cheese /
Oeufs frits au jambon et fromage de chèvre

Tortilla a la francesa en pan con tomate / 10,00€

French omelette on bread with tomato / Omelette sur
pain à la tomate



Grums Restaurant

PRINCIPAL

Canelones de carne rustida al graten / 11,00€

Grilled meat cannelloni / Cannellonis à la viande rôtie
gratinés

Canelón de espinaca XL y crema de setas con Parmesano / 13,00 €

XL spinach cannelloni and mushroom cream with Parmesan
/ Cannellonis d'épinards XL et crème de champignons au
parmesan

Escalopa de pollo con bravas / 15,50€

Chicken escalope with bravas potatoes /
Escalope de poulet aux bravas

Lomo de ternera Girona a la parrilla / 21,00 €

Grilled beef /
Filet de bœuf de Gérone grillé

Meloso de ternera en salsa Oporto y ciruelas / 19,50 €

Creamy veal in port sauce and plums / Crèmeux de veau de
Gérone sauce Porto et prunes

Costillar de cerdo deshuesado a baja temperatura / 18,50 €

Pork ribs at low temperature / Côtes de porc désossées à
basse température

Pescado fresco de lonja al horno en salsa aromatica / 21,50€

Baked fresh fish of the day /
Poisson frais du marché cuit dans une sauce aromatique

Confit bacalao a baja temperatura al pimenton y Aove / 23,00 €

Cod confit at low temperature, paprika and extra virgin
olive oil / Confit de cabillaud à basse température,
paprika et huile d'olive extra vierge

Pulpo en Aove pimentón/ 22,00 €

Octopus in extra virgin olive oil and peppers / poulpe à
l'huile d'olive extra vierge et poivrons.

Gambas y vieiras a la plancha / 25,00

€
Prawns and scallops / Crevettes et pétoncles



Grums Restaurant

POSTRES / DULCES

Copa de frutas en almíbar de Malibú / 6,50€

Fruit cup in malibu syrup / Coupe de fruits Malibu

Coulant de chocolate con nata y macarons / 6,50€

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

Crepe de Nutela con helado de vainilla / 7,50€

Nutella crepe with vanilla ice cream / Crêpe au Nutella avec glace à la vanille

Nuestra Torrija de briox / 8,00€

Briox toast / Notre pain perdu briox

Gofre al gusto / 7,00€

Grofre to taste / Gaufre au goût

Helado de Turrón o chocolate con frutos rojos / 7,50

Nougat ice cream with chocolate and red berries / Helado de Turrón o chocolate con frutos rojos

Surtido variado de macarons 6unid./ 10,00 €

Varied assortment of macarons / Assortiment varié de macarons

Consulta las sugerencias del chef

Chef's suggestions

Découvrez les suggestions du chef



Grums Restaurant

VINOS / WINE

TINTOS / RED

Duc de Foix / 17,00€

Cabernet / D.O Penedès

Blau Mari ecológico / 23,00 €

Garnatxa / D.O Tarragonès / Cultivo Ecológico

Conde Valdermar / 19,00€

D.O Rioja

Azpilicueta / 23,00 €

D.O Rioja

Quinta de Tarsus / 24,00 €

D.O Ribera del Duero

Valdehermoso ecológico / 27,00€

D.O Ribera del Duero / Tempranillo / Bota de roble
Cultivo ecológico

BLANCOS / WHITE

Duc de Foix / 17,00€

Xarello / D.O Penedès / Medalla plata premis Vinari
d'Ór 2021

Blau Cel ecológico / 23,00 €

Macabeo / D.O Tarragonès / Cultivo ecológico

Sanz / 21,00€ copa

Verdejo / D.O Rueda

Momo / 24,00 €

Verdejo / D.O Rueda

El Sagal ecológico / 28,00 €

Picapoll / D.O Bages / Cultivo ecológico

Albariño / 21,00€

D.O Gijuelo

COPAS / CUP

Duc de Foix Cabernet / 4,00€

Conde Valdermar Rioja / 4,50€

Duc de Foix Xarello / 4,00€

Sanz Verdejo / 4,50€

Albariño / 4,50€

ROSADOS / PINKISH

Duc de Foix / 17,00€

Xarello / D.O Penedes

Lambrusco / 12,50€

Xarello / D.O Penedes

CAVA / CHAMPAGNE

Vinya Aderus Brut Nature / 18,00€

Copa / 3,50 €

Cava Reserva Brut Nature / 25,00 €

Medalla OR Premis Vinari d'Ór 2021

Champagne Mumm / 50,00€



Grums Restaurant

BEBIDAS

Cafe expresso	1,60€	Cerveza barril 20cl	2,50€
Cafe cortado	1,70€	Cerveza barril 33cl	3,50€
Café con leche	2,00€	Cerveza barril 50cl	5,50€
Capuccino	2,00€	Cerveza botella 33cl	3,50€
Suizo	3,80€	Cerveza premium 33cl	3,75€
Chocolate a la taza	3,50€	Cerveza 0,0	3,10€
Vaso de leche	2,00€	Tónica	2,80€
Zumo de frutas	2,75€	Refrescos	2,80€
Zumo natural	4,00€	Refresco energético	3,00€
Infusion Herbal&Te	2,75€	Copa sangria	2,75€
Agua Pure-Pack 33cl.	2,00€	Jarra sangria	14,00€
Agua Mineral	2,50€	Jarra sangria de cava	21,00€
Agua con gas	2,75€		



Grums Restaurant

LICORES / COCKTAILS

Ballantines / J&B	8,00€	Mojito	9,00€
Jack Daniels	11,00€	Margarita	9,00€
Four Roses	10,00€	Daiquiri frutas	9,00€
Chivas	12,00€	Old Fasioned	10,00€
Absolut	9,00€	Amaretto Sour	10,00€
Ron Barceló	9,00€	Moscow Mule	10,00€
Ron Brugal	9,00€	San Francisco	8,00€
Ron Habana Club 7	10,00€	Piña colada	8,00€
Gin Beefeater	8,00€		
Gin Tanqueray	9,00€		
Gin Seagram's	9,00€	Baylies	6,00€
Gin Puerto de Indias	9,00€	Licor de hierbas / café	5,00€
Gin Monkey 47	12,00€	Vermut Petroni	7,00€
Gin Martin Millers	10,00€		

*Suplemento combinado / 1,75€

*Suplemento bebida energetica / 2,00€

