

GRUMSBARCELONA

HOTEL · RESTAURANT · SPA

MENUS GROUPES

MENU 1



45€/PAX

À PARTAGER

Assortiment ibérique
Croquettes de jambon
Chips d'artichauts El Prat et fleur de sel
Salade russe avec anguille fumée
Œufs au plat avec cecina de León (viande séchée)
Raviolis aux champignons avec crème de cèpes truffée



À CHOISIR

Morue cuite au four avec patates douces et bacon en carving
0
Tagliata de veau avec chimichurri et pommes de terre en chemise

DESSERT

Crème catalane de fruits de la passion et de framboises
0
Truffes au chocolat

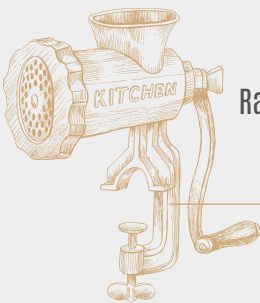
MENU 2



55€/PAX

À PARTAGER

Anchois de Cantabrie
Croquettes de jambon
Œufs frits à la Cecina de León
Chips d'artichauts d'El Prat et fleur de sel
Raviolis aux champignons avec crème truffée de champignons sauvages
Xatò de morue, anchois et olives avec sauce romesco



À CHOISIR

Morue cuite au four avec patates douces et bacon en carving
0
Tagliata de veau avec chimichurri et pommes de terre en chemise

DESSERT

Cheesecake au four, recette originale
0
Truffes au chocolat



GRUMS BARCELONA

HOTEL · RESTAURANT · SPA

MENUS GROUPES

MENÚ 3



65€/PAX

À PARTAGER

Jambon ibérique

Anchois de Cantabrie

Croquettes de jambon

Encornets andalous

Chips d'artichaut de Prat et fleur de sel

Poulpe a feira et trinxat de la Cerdanya (saucisse de porc)

Won ton de gambas et mayonnaise au citron vert

À CHOISIR

Raviolis de champignons à la crème de truffe et aux cèpes

0

Cannelloni aux épinards, pignons et champignons

À CHOISIR

Entrecôte de veau tagliata avec chimichurri et pommes de terre rôties

0

Turbot à la mode de Bilbao avec légumes au four

DESSERT

L'obsession du chocolat



Comprend une bouteille de vin pour 4 personnes

Servi à une table pleine

Groupes minimum 10 personnes