

# Restaurante Grano de Oro

## “Especiales de Navidad”

### Entradas / Appetizers

#### *Duo de Terrine de Lechón*

€6 500\*

Salsas de frambuesa y jugo de mostaza

*Suckling pig terrine, two ways, raspberry reduction, mustard jus*

#### *Rillette de lechón*

€7 000\*

Con lentejas verdes, pate de hígado de pollo, emulsión de chile morrón

*Suckling pig and lentil rillette, chicken liver pate, roasted red pepper emulsion*

### Platos Fuertes / Main Course

#### *Lechón Asado*

€18 000\*

En cocción lenta, polenta suave, purés de zanahoria y remolacha, espuma de hinojo y culantro, jugo de lechón

*Slow roasted suckling pig, creamy polenta, carrot and beet pure, fennel and cilantro foam, jus*

#### *Congrio y Camarones*

€17 200\*

A la plancha, risotto de cebada arreglada, jugo de champiñones, piquillos

*Seared grouper, roasted prawns, barley risotto, roasted mushroom jus, piquillo peppers*

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio

*Price includes 13% IVA and 10% service tax*