

Restaurante Grano de Oro

“Celebrando a Mamá”

Entradas / Appetizers

Crème Brûlée de Espárragos **€8 800***

Una elegante entrada que combina lo dulce y lo salado, crema de espárragos, crujiente de azúcar, prosciutto crocante

Asparagus crème brûlée, sweet and savoury, asparagus cream, caramelized sugar, crispy prosciutto

Tartar de camarones **€9 800***

Fresco aperitivo de camarones marinado en una ligera vinagreta de limón persa, finalizado con una suave salsa de chile morrón, galleta de soufflado de arroz

Poached shrimp tartar, marinated in a light Persian lemon vinaigrette, finished with a smooth roasted pepper sauce, puffed rice cake

Platos Fuertes / Main Course

Cabrilla Provenzal **€18 800***

Cabrilla a la plancha, salsa de tomate fresco y albahaca, sobre una cama de cebolla caramelizada, arroz salvaje

Sautéed grouper, fresh tomato and basil sauce, on a bed of caramelized onions, wild rice

Pernil de Conejo **€ 20 800***

Carne tierna y jugosa, relleno con conejo, queso de cabra y prosciutto, salsa de vino blanco, puré de puerro, cebolla con mantequilla de miso y rábano salteado

Roasted leg of rabbit stuffed with rabbit, goat cheese and prosciutto, white wine sauce, leek pure, miso butter onion and sautéed radish

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

Price includes 13% IVA and 10% service tax