

Restaurante Grano de Oro

“Celebrando la Pascua”

Entradas / Appetizers

Bisque de Pescado **€ 8 800***

Crema a base de pescado, tomate caramelizado y brandy,
camarones salteados con cebollín

Roasted fish, tomato and brandy bisque, sautéed shrimp

Cabrilla con Hierbas **€ 8 800***

Cabrilla a la plancha, papas crispy, pesto de hierbas y limón,
tomates cherry marinados

*Seared grouper, crispy potatoes, lemon herb pesto,
marinated cherry tomatoes*

Platos Fuertes / Main Course

Congrio Gratinado **€ 18 200***

Costra de quinoa y aceitunas, espinaca salteada, zanahoria, brócoli y tomates
rostizados, aderezo de tahini, salsa de limón y mantequilla

*Congrio crusted with quinoa and olives, sauteed spinach, roasted broccoli,
carrots, and cherry tomatoes, tahini dressing, lemon beurre blanc*

Costilla de Cerdo a la Pimienta **€ 18 800***

Costilla sin hueso a cocción lenta, lentejas salteadas, remolacha encurtida,
nabo y zanahoria glaseados, salsa de tres pimientos verde, negra y rosada

*Slow roasted boneless pork rib, sauteed lentils, pickled beets,
glazed carrot and parsnip, three peppercorn sauce*

*** Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio**
Price includes 13% IVA and 10% service tax