

Restaurante Grano de Oro

“Celebrando Mes del Amor”

Entradas / Appetizers

Salmon Confit *€ 8800**

Lonjas de salmón pochado en aceite de oliva,
aderezo de maracuyá con naranja, camarón en tempura

Thinly sliced olive oil poached salmon, passion fruit orange dressing, prawn tempura

Ravioli de Remolacha *€ 8800**

Relleno de lechón, salsa piquillo, pesto de arugula

Beet ravioli, suckling pig filling, piquillo pepper sauce, arugula pesto

Platos Fuertes / Main Course

Lenguado a la Plancha *€ 16800**

Lenguado a la plancha, infusión de fumet, cítricos y jengibre,
ensalada de berros con tomate, pasas en conserva, arroz salvaje

Sautéed sole, citrus ginger fumet, tomato watercress salad, preserved raisins, wild rice

Lomito Piemontes *€ 20100**

Corazón de lomito añejado en casa,
relleno de queso gorgonzola, verduras rostizadas, salsa de jerez

House aged beef tenderloin, stuffed with gorgonzola, roasted vegetables, sherry beurre blanc

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

Price includes 13% IVA and 10% service tax