

Sugerencias del Chef Gras

Brioche con salmón marinado, rúcula y flor de alcaparra crujiente	18,00
Virutas de foie a la sal sobre confitura de tomate y manzana	19,00
Tallarín de sepia fría, con salsa tártara de berberechos	18,00
Carpaccio de gambas roja de Denia al ajillo sobre su bisque	20,20
Huevos Gras estrellados, con pulpo, sésamo y algas	21,50
Ravioli crujiente de morcilla con manzana caramelizada acompañado de rúcula y frutos secos (4 und).	18,00
Croquetas de jamón ibérico (und)	3,30
Jamón de bellota G.R. COVAP Alta Expresión	29,50
Mollejas de cordero lechal salteadas con ajetes	21,90
Carpaccio de vieira sobre mouse de foie, tartufo y wakame	17,90
Alcachofa a la brasa sobre muselina de patata con pericana (und)	5,20
Ensalada de causa limeña con langostino y atún	17,00
Ostras Guillardau (und)	5,30
Calamar de la bahía a la brasa	23,20
Arroz Senyoret , seco o meloso (Precio por persona, mínimo 2 personas)	20,50
Arroz meloso con bogavante (Precio por persona, mínimo 2 personas)	32,90

Ceviche de atún rojo o de negra con maracuyá y arroz negro salvaje inflado	25,90
Bacalao al ajo gratinado sobre salsa de dos pimientos	24,90
Rodaballo a la brasa	28,90
Pescado de la lonja a la brasa o al horno con patata panadera	29,90

Chuletillas de cordero lechal de Burgos a la brasa	24,00
Entrecot de ternera 350gr.	28,70
Solomillo cebón 250gr.	30,20
Chuletón de Vaca Gallega madurada (35/40 días)	63,90 kilo
Paletilla cordero lechal de Burgos	31,90
Cochinillo tostón D. O. Segovia	31,90

Postres

Flan de huevo al caramelo con helado de turrón y teja de almendra	8,00
Crema tostada al caramelo	8,00
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada y sopa de chufa y coco	9,00
Banana Gras, plátano en tres texturas, crujiente, caramelizado y helado	9,00
Tarta de dos chocolates Marcos Tonda, Black&White	9,00
Cremoso de limón crujiente con culis de frutos rojos silvestres	9,00
Coulant de chocolate (Marcos Tonda) 70% con helado de vainilla (20 minutos)	9,00
Sorbete de limón casero con gelée de gin-tonic	9,00
Carpaccio de piña con infusión de anís estrellado y helado de coco	9,00
Helados artesanos	9,00

I.V.A. Incluido

Agradecemos a todos nuestros clientes la confianza depositada en nosotros que ha hecho posible estar desde 1980 ofreciendo alimentos de calidad y elaborados con cariño.

Nuestra inquietud es poder ofrecer lo mejor de las distintas regiones de España, acompañado de un servicio cercano.