

MENÚ GRACIONETA 1

130 euros

Primeros al centro

Para compartir...

Pan de masa madre y alioli de ajos asados

Calabaza asada con burrata y semillas garrapiñadas

Ensalada de tomates y cebolla con AOVE

Calamares a la andaluza y su tártara

Mejillones en nuestra salsa preferida

Segundos al centro

Para compartir...

Lubina a la brasa

Chuletón madurado de vaca frisona o Vacío de Nebraska

Tabla de guarniciones...

Espárragos brasa con emulsión de piquillos

Boniato asado con pesto de kale

Patatas fritas

Opción vegana: Arroz de verduritas

Postre

1 por persona...

Cremoso de chocolate

Piña a la brasa con jarabe de cilantro y sorbete de mango (V)

MENÚ GRACIONETA 2

160 euros

Primeros al centro

Para compartir...

Pan de masa madre y alioli de ajos asados

Salmón curado 12 horas con emulsión de mango

Calabaza asada con burrata y semillas garrapiñadas

Calamares a la andaluza y su tártara

Patata guacamole y pico de gallo

Segundos al centro

Para compartir...

Lubina a la brasa

Chuletón madurado de vaca frisona o Vacío de Nebraska

Pollo marinado crujiente a la brasa

Tabla de guarniciones...

Puerro confitado con emulsión de anchoas, tomate deshidratado y perlas de Yuzu

Espárragos brasa con emulsión de piquillos

Patatas con guacamole y picos de gallo

Opción vegana: Arroz de verduritas

Postre

Para compartir...

Chocolate

Piña a la brasa con jarabe de cilantro y sorbete de mango (V)

MENÚ GRACIONETA 3

190 euros

Primeros al centro

Para compartir...

Pan de masa madre y alioli de ajos asados

Ostras Poget N2

Jamón ibérico con pan con tomate

Tartar de gamba con aguachile de manzanas y caviar

Ensalada de tomate con burrata

Segundos al centro

Para compartir...

Lubina a la brasa

Lomo bajo de wagyu

Pollo marinado crujiente

Tabla de guarniciones...

Puerro confitado con emulsión de anchoas, tomate deshidratado y perlas de Yuzu

Espárragos brasa con emulsión de piquillos

Patatas con guacamole y picos de gallo

Opción vegana: Arroz de verduritas

Postre

Para compartir...

Surtido de postres

Piña a la brasa con jarabe de cilantro y sorbete de mango (V)

MENÚ GRACIONETA 4

220 euros

Primeros al centro

Para compartir...

Pan de masa madre y alioli de ajos asados

Ostras Poget N2

Salmón curado con emulsión de mango

Milhojas de patatas con oscietra caviar

Ensalada de tomates y cebolla con AOVE

Calamares andaluza con salsa tartara

Segundos al centro

Para compartir...

Lubina a la brasa

Lomo bajo de wagyu

Vacío de nebraska

Tabla de guarniciones...

Espárragos brasa con emulsión de piquillos

Patatas con guacamole y picos de gallo

Boniato con pesto de kale

Opción vegana: Arroz de verduritas

Postre

Para compartir...

Surtido de postres

Piña a la brasa con jarabe de cilantro y sorbete de mango (V)