

Menú 27⁹⁰€

Incluye agua mineral sin gas y café
Nespresso

Jamón ibérico

de crianza propia
acompañado de pan y tomate

Nuestra ensaladilla rusa

Hecha por nosotros

Calamares a la romana

Anillas de calamar nacional
con nuestra tempura

Ensalada Graná

La ensalada más completa
con el aderezo especial de la casa

Arroz a banda

con gambitas

Postre:

Tarta de queso con confitura de fresas o,
Pannacotta de galletas

OTRAS OPCIONES PARA EL MENÚ:

Pierna asada de cordero	+4€
<small>Cordero segureño</small>	
Entrecot de ibérico	+5€
<small>Al aroma de monte</small>	
Entrecot de ternera a la brasa (mínimo 2 personas).....	+6€
<small>De crianza propia</small>	
Bacalao confitado	+7€
<small>En aceite de ajo</small>	
Lomo de lubina a la brasa	+7€

Entrantes

Sopa de cebolla	5
Croqueta de jamón ibérico	1 ⁷⁵
Ensaladilla rusa	3 ⁵⁰
Marinera	3 ⁵⁰

Filete de anchoa de bota "00" sobre rosquilla y ensaladilla rusa

Jamón ibérico 17⁵⁰

De crianza propia con tomate y pan tostado



Ensalada de aguacates y palmitos 12

Con cúrcuma y salsa coctel

Ensalada especial Graná 12⁵⁰

La ensalada mas completa con la salsa especial de la casa

Tomate trinchado 15

Con anchoas del cantábrico "00" y aceitunas

Del mar

Calamares a la romana 13

Anillas de calamar nacional en tempura elaborados aquí

Puntillas (nacional) fritas 18

Boquerones fritos 11

Mejillones al vapor 11

Gambas rojas 100 g 18

a la plancha

Ostra *Gillardeau nº2* 4⁵⁰

** Le recomendamos que encargue su arroz antes de venir. En momentos de mucha demanda sólo podremos atender los arroces encargados*

Arroces

Sólo hacemos un tipo de arroz por mesa

Caldero de pescado 29

Por encargo

A banda 13

Con gambitas y calamares

Arroz negro 13

de sepia

Meloso de callos de ternera 14

Y garbanzos

Meloso de bogavante 21

Con calamar y miga de txangurro

Costillas de ibérico 15

morcilla, ajetes garbanzos

Rape, almejas y gambas 19

Pescado y marisco 19

Pollo y marisco 15

De la huerta 13

Calabacín, pimiento rojo, coliflor y ajos tiernos

Niños

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas 7

Filete de ternera con patatas fritas 12⁵⁰

Corte del entrecot

Pan con y sin gluten 1⁵⁰

*Todos los pesos son medidos en fresco, sin cocinar

Pescados

Bacalao confitado en aceite de ajo 22

Calamar nacional a la parrilla 19

Lomo de lubina a la brasa 22

Lubina a la sal 23

Precio por ración, mínimo 2 raciones

Caldereta de bogavante 29

Por encargo

Carnes

Tomahawk de ternera a la brasa 65

1.3kg aprox, con verduras a la parrilla

Solomillo de ternera a la brasa 250gr 29

Con su tuétano y acompañado de patatas rotas

Entrecot de ternera a la brasa 300gr 25

Con patatas fritas

Pierna de cordero segureño asada 15

Acompañado de patatas rotas

Entrecot de ibérico 17⁵⁰

Al aroma de monte

Steak tartar clásico de ternera 27

Por encargo. 150 gr de solomillo cortado a cuchillo, macerado en nuestra salsa tartara y acompañado de patatas fritas y tostas de pan

Salsas 5 pimientos o cabrales 3

Postres y helados Antiu Xixona

Tarta de manzana 8⁵⁰

Con tofi y helado de vainilla

Pecado de chocolate 6⁵⁰

Con su helado

Tarta de queso 5⁵⁰

Con confitura de fresas

Sorbete de limón 5⁵⁰

y cava

Pannacotta 5⁵⁰

De galletas Lotus