

MENÚ CERRADO

EL GRANO DE ORO
ASADOR & ARROZERÍA

Pan a la leña con sobrasada y alioli

TRES ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO

Plato frío / Ensalada / Plato caliente

PRINCIPAL A ELEGIR:

Arroces (mínimo 2px) (máximo 2 tipos de arroces por mesa)*

Conejo y caracoles.....	37€
Pollo de corral y alcachofas de la vega baja.....	37€
Abanico ibérico con hígado de pato, trufa natural y setas silvestres.....	50€
Señoret.....	37€
Bogavante.....	42€
Marisco.....	42€

FIDEUÁ de marisco pelado y gamba roja (mínimo 2px).....40€

Carnes

Chato Murciano a la brasa con aroma de monte.....	40€
Pluma ibérica de bellota a la brasa.....	42€
Paletilla de cabrito lechal al horno.....	47€
Chuletón Vaca Rubia Gallega Certificada a la brasa (min. 2px).....	48€
Chuletón Vaca Vieja a la brasa (min. 2px).....	47€
Solomillo de ternera a la brasa.....	47€

Pescado (Preguntar pescado fresco del día)

POSTRE Dulces y fruta variada al centro

BEBIDAS Cervezas y vinos de la casa / Refrescos / Café e infusiones

Bebidas incluidas durante el servicio de comida, las bebidas previas o posteriores se cobrarán a parte* Cafés y bebidas especiales no entran en el menú*