



ELS MENÚS DE TEMPORADA DE L'HOTEL GRÈVOL

Menú de Matança

pel febrer

Aperitiu: Coca, xocolata i llangonissa del any passat
Amanida del ronyó amb vinagreta de fruits secs
Brou de gallina, cansalada sortint d'olla, crostons i botifarra d'ou
Macarrons amb ceba i tomàquet, carn del perol i matafaluga
Costelló confitat amb poma i orellanes
Mousse de torró i taronja amb garnatxa de l'Empordà
Aigües
Celler: Sàtirs (D.O.Empordà)

Menú de Quaresma

de finals de febrer a mitjans de març

Aperitiu: Xips de patata i remolatxa a la mel
Coca de recapte amb panses i sardina sal presa
Sopa de pa amb l'ou i l'all
Pèsols ofegats amb sèpia bruta
Bacallà, arròs, pera i safrà
Flam de cafè, gelat de canyella i carquinyoli
Aigües
Celler: Perelada Blanc de Blancs o Sàtirs (D.O.Empordà)

Menú del Poltre

pel maig

Aperitiu: Petita hamburguesa amb ceba confitada i oli d'herbes amargues
Carpaccio de poltre amb favetes, menta i iogurt
Patates amb suc i l'estofat de poltre
Entrecot de poltre, albercoc i vi negre
Mousse de xocolata blanca, kiwi, muesli i xarop d'arç
Aigües
Celler: Sàtirs (D.O.Empordà)

Menú de la Trumfa

de mitjans de setembre fins a principis d'octubre

Aperitiu: Bunyols de patata i formatge
Galleta de ceps
Terrina de patates dolces i morades amb arengada i raïm
Crema de patata de Molló, cansalada i caviar
Ragoût de patates, rovellons, ceba i tomàquet
Ou de corral, patata, ceps i foie gras
Menjar blanc amb saüc i sorbet de mandarina
Aigües
Celler: Sàtirs (D.O.Empordà)