



## ELS MENÚS DE TEMPORADA DE L'HOTEL GRÈVOL

### **Menú de Matança**

del 7 al 22 de 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**

del 28 de febrer al 15 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**

del 9 al 24 de 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**

del 19 de setembre al 4 d'octubre

Aperitiu: Bunyols de patata i formatge  
Galeta 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)