



## DESCOBREIXI UNA GASTRONOMIA DE QUALITAT

El **restaurant Grèvol** és un lloc tranquil i acollidor on es sentiran en plena naturalesa tot assaborint un ventall de plats elaborats amb base a la cuina catalana amb la continua creativitat del nostre xef, Francesc Rovira, al que aquest 2010 han atorgat una **estrella Michelin** i assessora la nostra cuina des del 2009.

On a més de trobar una acurada **Carta** els oferim un ampli ventall de possibilitats:

**Menú Degustació:** on es delectarà amb un tast d'una selecció de plats minuciosament escollits pel nostre xef pels paladars més exigents.

Assaborirà alguns dels plats de la nostra carta: 2 entrants, 2 segons i 2 postres. Sense elecció.

**Menú Grèvol:** aquest menú ha estat pensat perquè descobrissin alguns dels plats més típics de la zona, però afegint-hi el toc del nostre xef.

Gaudiran de 2 entrants, un segon i un postre. Sense elecció.

**Menú Estada:** menús curosament seleccionats i elaborats pel nostre equip de cuina, prioritant productes de primera qualitat de la nostra zona i respectant la seva estacionalitat.

Tindran elecció entre 4 entrants, 4 segons i 4 postres. (*Menú contractat en estades de Mitja Pensió*).

**Menú Benestar:** menú d'elaboració senzilla i saludable, en el qual es dóna la màxima importància a la qualitat dels productes sense descuidar la seva presentació. Ideal pels que volen mantenir la figura o no volen àpats copiosos.

Plats a escollir d'entre una selecció fixa (un entrant, un segon i un postre).

**Sopar Informal:** servit al bar o a l'habitació (*alguns dels plats*), a base de llesques, pizzes, entre d'altres. Per aquells que només desitgen entretenir la gana.

♣ *El nostre restaurant és viu com la pròpia natura que l'envolta i que es reflecteix en els seus plats, és per això que en diferents èpoques de l'any el nostre restaurant també els ofereix diferents menús de temporada: la quaresma, pasqua, el poltre, la patata.*