

GRANVILLE ROOM

Platos Ligeros

Ensalada de tomate y bocaditos 10

Tomates maduros, aceite de oliva extra virgen, Albahaca fresca, pimienta triturada, especias y vinagre balsámico añejo.

Camarones asados al sartén y tortilla de cangrejo 11

Albahaca fresca y queso de oveja a la pimienta
Tarta de risotto, salsa de limón en conserva.

Bocaditos horneados 12

Envueltos en jamón de búfalo ahumado.
Crotones de hierbas grillados y salsa de albahaca y queso.

Alitas de pollo rebozadas 12

Rebozado con salsa picante con crema ácida o salsa barbacoa borbón
Maker's Mark.

Bruschetta 9

Pesto de albahaca, queso de cabra, salsa de tomate picante ,
Reducción de oporto y granada.

Peras especiadas grilladas y ensalada de queso de cabra- 9

Rúcula, piñas, vinagreta de cítricos.

Poutine 9

Salsa cremosa, papas fritas tipo casero y cuajadas de queso.

Arrolladitos primavera 9

Vegetarianos o de cerdo, con salsa para mojar de mirin, tomate y soja.

Mejillones de mar al vapor 12

Salsa de estragón al vino blanco, echalotes y ajo servida con 'focaccia'.

Brochetas de langostinos grillados envueltos en escalopes 12

Con salsa cóctel de chipotle.

Tres quesos de primera calidad con acompañamientos 15

Servidos con 'crostinis' (tostones)

Salmón curado con salsa de soja. 10

Con crema fría de lima, cilantro y jalapeño y galletas lesley stowe .

Charcuterie – Selección de embutidos. 15

Mostaza en grano, cebollas en vinagre, pepinillos
Queso de oveja rallado y 'crostinis' con aceite de oliva.

Platos principales

Filete de solomillo de res grillado AAA 22
Gratinado de papas, puerro y queso de cabra con salsa de brandy y granos de pimienta.

Halibut marinado con miso 22
Ensalada de papines con azafrán, Salsa de mostaza y queso con frijoles franceses, hinojos dorados, pimienta, zanahorias bebé, rábanos y remolachas asadas.

Filete de salmón salvaje grillado 17
Arroz con jazmín, lima y cilantro, gai lan glaseado de jalapeño y miel de arce.

Hamburguesa tipo casera con papas fritas 15
Queso cheddar con manzana asada, tocino frito y ensalada de tomates y cebolla sobre un pan de trigo con papas fritas tipo caseras.

Pechuga de pollo asada al sartén 18
Crema fresca de hongos silvestres vegetales de estación y pasta de cebollines

Costillar de cordero asado 22
Salsa de menta, ensalada de cebada con jalapeños, cerezas deshidratadas, cebolla e hinojo.

Atún asado con sésamo 19
Fideos soba mezclados con aderezo de jengibre, gai lan, wasabi y soja.

Ravioles de hongos Porcini- 16
Salsa de mostaza con manzanas, queso de oveja sazonado con pimienta.

Acompañamientos

Batatas fritas con mayonesa de ajo ahumado 6

Edamame con sal gruesa de mar 5

Vegetales de estación 5

Papas fritas tipo caseras 5

Sopa del día 5

Servida con los acompañamientos del día

Postres

Tres quesos de primera calidad con acompañamientos 15

Servidos con crostinis

Bresse Bleu (Francia) con pera balsámica horneada

Su cáscara es suave, blanca y comestible. El interior es de un cremoso y suave queso azul.

Gruyere suizo añejo (Suiza) con salsa chutney quemada de limón.

Su cáscara rústica y algo oleosa conserva un queso de textura firme y suave, apenas aromático y con un sabor robusto y firme.

Morbier (Francia) con ciruelas rojas y almendras sin cáscara

Se lo reconoce por su capa de cenizas oscuras que lo dividen por el centro, es un queso de vaca semi suave, rico y cremoso con un regusto apenas amargo.

Torta de vainilla 6

Reducción de Red Bull

Crème brulee de vainilla 6

Ensalada de mango y kivi

Tarta de chocolate 6

Corteza de mantequilla de coco, salsa de frutas y caramelo