

PRIMERS/PRIMEROS:

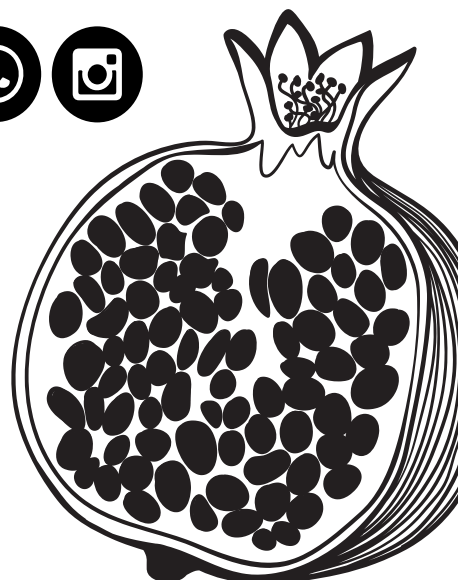
- 🍷🍷 Amanida de formatge de cabra amb pinyons torrats i vinagreta de caramel.
Ensalada de queso de cabra con piñones tostados y vinagreta de caramelo.
- 🍷🍷 Amanida de magrana i mango amb vinagreta de mel.
Ensalada de granada y mango con vinagreta de miel.
- 🍷🍷 Amanida de pinya, crocant d'ametlla i vinagreta de gerdos.
Ensalada de piña con crujiente de almendra y vinagreta de fambuesa.
- 🍷🍷 Caneló de confit d'ànec i foie amb crema de ceps i tòfona.
Canalón de confit de pato y foie con crema de ceps y trufa.
- 🍷🍷 Risotto de bolets amb encenalls de pamesà
Risotto de setas con virutas de parmesano.
- 🍷🍷 Cargols a la llauna (+suplement 2,50€)
Caracoles "a la llauna" (+suplemento de 2,50€)
- Trinxat de la Cerdanya amb foie fresc a la planxa.
Trincha de la "Cerdanya" con foie fresco a la plancha.
- Carxofes rostides amb encenalls de pernil de bodega.
Alcachofas asadas con virutas de jamón de bodega.
- 🍷🍷 Raviolis cruixents de botifarra negra i poma rostida
Raviolis crujientes de botifarra negra y manzana asada.
- 🍷🍷 Timbal de tàrtar de salmó i mango amb arròs jesamí.
Timbal de tartar de salmón y mango con arroz jazmín.
- 🍷🍷 Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural i olivada.
Carpaccio de bacalao con tomate natural y olivada.
- 🍷🍷 Ous estrellats amb patates rosses i oli de tòfona.
Huevos estrellados con patatas fritas y aceite de trufa.

SEGONS/SEGUNDOS:

- 🍷🍷🍷 Bacallà a l'estil "Donosti"
Bacalao al estilo "Donosti".
- 🍷🍷🍷 Fideus rossejats, de marisc, amb allioli
Fideos dorados, de marisco, con alioli.
- 🍷🍷 Confit d'ànec amb salsa de poma i castanyes
Confit de pato con salsa de manzana y castañas
- 🍷🍷 Costella de porc cuïta a baixa temperatura i acabada a la brasa amb xips de moniato.
Costilla de cerdo cocida a baja temperatura y acabada a la brasa con chips de boniato.
- 🍷🍷 Orada a la brasa.
Dorada a la brasa.
- 🍷🍷 Tatakí de salmó amb reducció de soja i sèsam.
Tatakí de salmón con reducción de soja y sésamo
- 🍷🍷 Turbot salvatge al forn.
Rodaballo salvaje al horno.
- Espatlla de xai rostida a la mel de romaní (+suplement 3€).
Paletilla de cordero asada a la miel de romero. (+suplemento 3€)
- Magret d'ànec amb salsa de fruits del bosc.
Magret de pato con salsa de frutos del bosque.
- 🍷🍷 Hamburguesa de vedella amb foie mi-cuit i ceba caramel•litzada.
Hamburguesa de ternera con foie mi-cuit y cebolla caramelizada.
- Hamburguesa vegana amb oli de coco i xips de plàtan.
Hamburguesa vegana con aceite de coco y chips de plátano.

POSTRES/POSTRES:

- 🍷🍷🍷 Pastís Sacher
- 🍷🍷 Flan de mató i ratafia de la Granja el Prat
Fon de mató y ratafia de la Granja el Prat
- 🍷🍷 logurt natural de la Granja el Prat
Yogur natural de la Granja el Prat
- 🍷🍷 Carrot Cake
- 🍷🍷 Cruixent de xocolata blanca amb cor de maracujà.
Crujiente de chocolate blanco con corazón de maracuya.
- 🍷🍷 logurt cremós amb salsa de gerdos.
logurt cremoso con salsa de frambuesas.
- 🍷🍷 Tiramisú
- 🍷🍷 Coulant de xocolata negra. (+suplement de 1,50€)
Coulant de chocolate negro. (+suplemento de 1,50€)
- 🍷🍷 Chesscake amb salsa de mango.
Chesscake con salsa de mango.



MENÚ INFANTIL

PLAT ÚNIC/PLATO UNICO:

- 🍷 Macarrons a la bolonyesa
Macarrones a la boloñesa.
- 🍷 Pollastre arrebossat amb patates fregides
Pollo rebozado con patatas fritas.

POSTRES/POSTRES:

- 🍷 Flan d'ou.
Flan de huevo.
- 🍷 GELAT DE VAINILLA
Helado de vainilla o chocolate.
- 🍷 logurt natural.
Helado de vainilla o chocolate.
- 🍷🍷 Avet de dues xocolates.
Aveito de dos chocolates.

8€ (IVA inclòs)

NEW!!!!!!

MAGRANAUTO

Pots recollir la teva comanda **sense sortir del cotxe** pel C/Tarafa nº3 Granollers



-Menú per recollir, a domicili o MagranAuto



magrana
restaurant

20,00€ Beguda no inclosa
(IVA inclòs)

Menú NIT I CAPS DE SETMANA (TAKE AWAY & DELIVERY)

20,50€ Beguda no inclosa
(IVA inclòs)

Menú NIT I CAPS DE SETMANA (AL LOCAL O TERRASSA)

PRIMERS/PRIMEROS:

- 🍷🍷 Amanida de formatge de cabra amb pinyons torrats i vinagreta de caramel.
Ensalada de queso de cabra con piñones tostados y vinagreta de caramelo.
- 🍷🍷 Amanida de magrana i mango amb vinagreta de mel.
Ensalada de granada y mango con vinagreta de miel.
- 🍷🍷 Amanida de pinya, crocant d'ametlla i vinagreta de gerdos.
Ensalada de piña con crujiente de almendra y vinagreta de fambuesa.
- 🍷🍷 Caneló de confit d'ànec i foie amb crema de ceps i tòfona.
Canalón de confit de pato y foie con crema de ceps y trufa.
- 🍷🍷 Risotto de bolets amb encenalls de pamesà
Risotto de setas con virutas de parmesano.
- 🍷🍷 Cargols a la llauna (+suplement 2,50€)
Caracoles "a la llauna" (+suplemento de 2,50€)
- Trinxat de la Cerdanya amb foie fresc a la planxa.
Trincha de la "Cerdanya" con foie fresco a la plancha.
- Carxofes rostides amb encenalls de pernil de bodega.
Alcachofas asadas con virutas de jamón de bodega.
- 🍷🍷 Raviolis cruixents de botifarra negra i poma rostida
Raviolis crujientes de butifarra negro y manzana asada.
- 🍷🍷 Timbal de tàrtar de salmó i mango amb arròs jesamí.
Timbal de tartar de salmón y mango con arroz jazmín.
- 🍷🍷 Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural i olivada.
Carpaccio de bacalao con tomate natural y olivada.
- 🍷🍷 Ous estrellats amb patates rosses i oli de tòfona.
Huevos estrellados con patatas fritas y aceite de trufa.

SEGONS/SEGUNDOS:

- 🍷🍷 Bacallà a l'estil "Donosti"
Bacalao al estilo "Donosti".
- 🍷🍷 Fideus rossejats, de marisc, amb allioli
Fideos dorados, de marisco, con alioli.
- 🍷🍷 Confit d'ànec amb salsa de poma i castanyes
Confit de pato con salsa de manzana y castañas
- 🍷🍷 Costella de porc cuïta a baixa temperatura i acabada a la brasa amb xips de moniato.
Costilla de cerdo cocida a baja temperatura y acabada a la brasa con chips de boniato.
- 🍷🍷 Orada a la brasa.
Dorada a la brasa.
- 🍷🍷 Tataki de salmó amb reducció de soja i sèsam.
Tataki de salmón con reducción de soja y sésamo
- 🍷🍷 Turbot salvatge al forn.
Rodaballo salvaje al horno.
- Espatlla de xai rostida a la mel de romaní (+suplement 3€).
Paletilla de cordero asada a la miel de romero. (+suplemento 3€)
- Magret d'ànec amb salsa de fruits del bosc.
Magret de pato con salsa de frutos del bosque.
- 🍷🍷 Hamburguesa de vedella amb foie mi-cuit i ceba caramel•litzada.
Hamburguesa de ternera con foie mi-cuit y cebolla caramelizada.
- Hamburguesa vegana amb oli de coco i xips de plàtan.
Hamburguesa vegana con aceite de coco y chips de plátano.

POSTRES/POSTRES:

- 🍷🍷 Pastís Sacher
- 🍷🍷 Flan de mató i ratafia de la Granja el Prat
Fon de mató y ratafia de la Granja el Prat
- 🍷🍷 Iogurt natural de la Granja el Prat
Yogur natural de la Granja el Prat
- 🍷🍷 Carrot Cake
- 🍷🍷 Cruixent de xocolata blanca amb cor de maracujà.
Crujiente de chocolate blanco con corazón de maracuya.
- 🍷🍷 Iogurt cremós amb salsa de gerdos.
Iogurt cremoso con salsa de frambuesas.
- 🍷🍷 Tiramisú
- 🍷🍷 Coulant de xocolata negra. (+suplement de 1,50€)
Coulant de chocolate negro. (+suplemento de 1,50€)
- 🍷🍷 Chesscake amb salsa de mango.
Chesscake con salsa de mango.



MENÚ INFANTIL

PLAT ÚNIC/PLATO UNICO:

- 🍷 Macarrons a la bolonyesa
Macarrones a la boloñesa.
- 🍷 Pollastre arrebossat amb patates fregides
Pollo rebozado con patatas fritas.

POSTRES/POSTRES:

- 🍷 Flan d'ou.
Flan de huevo.
- 🍷 GELAT DE VAINILLA
Helado de vainilla o chocolate.
- 🍷 Iogurt natural.
Helado de vainilla o chocolate.
- 🍷 Avet de dues xocolates.
Aveito de dos chocolates.

8€ (IVA inclòs)

NEW!!!!!!!

MAGRANAUTO

Pots recollir la teva comanda **sense sortir del cotxe** pel C/Tarafa nº3 Granollers



-Menú per recollir, a domicili o MagranAuto



20,00€ Beguda no inclosa
(IVA inclòs)

Menú NIT I CAPS DE SETMANA (TAKE AWAY & DELIVERY)

20,50€ Beguda no inclosa
(IVA inclòs)

Menú NIT I CAPS DE SETMANA (AL LOCAL O TERRASSA)