

# GRECO

MASIA FRANCAS

## MENU DEGUSTACION

Jueves 23 de Junio 2022 Verbena de San Juan

**Esparragos Blancos de Navarra**

**White asparagus from Navarra**

Y - AND

**Salmon Ahumado:** acompañado de tostadas

**Smoked Salmon:** served with toasted crackers

-----  
**RAVIOLI DE TRUFA Blanca**

**White Truffle Ravioli with Parmigiano Chesse**  
-----

**SUPREMA DE SALMÓN** , Flambeada al Chardonnay al horno

Acompañada de Deliciosas Patatas

**FRESH SALMON** , Flambejat with Chardonnay served with oven-roasted potatoes

O-Or

**RoastBeef:** entrecote de buey, cortado muy fino

**Roast Beef:** finely cut roast beef served cold with Dijon mustard

-----  
TIRAMISU

1 Botella de Vino cada dos personas ,Tinto , Rosado o Blanco , agua mineral

Café ,Té o infusión

Coffe or Té

**COCA DE SAN JUAN**

MUSICA EN VIVO JAZZ ,NO BAILE

**PRECIO 38€**

**I.V.A. incluido**

**REALICE SU RESERVA 977680009**



PREMIADO POR LA  
ACADEMIA DELLA  
CUCINA ITALIANA



PREMIO  
SKAAL 1996



ASESOR  
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE UNITED STATES  
BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO  
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE CULINARIA  
ITALIANA

MASIA FRANCAS COMARRUGA EL VENDRELL 977680009