



GRECO

MASIA FRANCAS
MENU SAN VALENTIN Miercoles 14 de Febrero
2024

CAPRESE, Mozzarella Tomate y Basílico
Caprese: mozzarella, tomato & basil

Y

SALMÓN AHUMADO, Acompañado de Tostadas
Smoked Salmon: served with toasted crackers

RAVIOLIS DE TRUFA BLANCA

DORADA AL HORNO Flambeada al Chardonnay
Acompañada de Deliciosas Patatas

Baked Dorada: made with garlic, oil and white wine; served with
potatoes

O

ROAST BEEF, Entrecot de Buey cortado fino, servido con salsa de
Dijon aparte

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

FRESAS BAÑADAS AL CHOCOLATE CON COPA DE CAVA

Ethernium Merlot Penedés Tinto, Fiano DaCastello Italy, Blanco o
VINCLES Rosado de Sumarroca
(Una botella cada dos personas)
Agua Mineral , Solan de Cabra con Gas
Café, Té o Infusión

REALICE SU RESERVA AL TEL.977 680 009

dagreco@masiafrancas.com

PRECIO 45€

I.V.A. incluido



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA 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