

# GRECO

MASIA FRANCAS

## MENU SAN JORDI JUEVES 23 de Abril 2026

ESPARRAGOS BLANCOS DE NAVARRA

**White Asparagus from Navarra**

y

SALMON AHUMADO con Tostadas

**Smoked Salmon:** served with toasted crackers

-----  
RAVIOLI DE TRUFA BLANCA

**Whit Truffe ravioli with pamigiano cheese**

-----  
LANGOSTINOS FRIOS A LA SAL

**Cold Prawns**

O

ROAST BEEF,(Frío) Entrecot de Buey cortado fino

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

-----  
TIRAMISU

**Viña Pomal 2020 Rioja , CHA CHARDONNAY Blanco Sumarroca, VINCLES rosé ,( una botella cada dos personas )**

agua mineral , Servicio de Pan ,

Café Té o infusión

**SORPRESAS DE SAN JORDI**

**Precio 55,00€**

**I.V.A. INCLUIDO**

**Realice su reserva**



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