

GRECO

MASIA FRANCAS

MENU DEGUSTACION

Martes 23 de Junio 2026 Verbena de San Juan
Noche ,Nigth

Caprese, Mozzarella Tomate y Basilico

Caprese: mozzarella, tomato&basil

Y - AND

Block de FOIE GRAS , Acompañado de Tostadas

Block de Foie Gras , served with toasted crackers

RAVIOLI DE TRUFA Blanca

White Truffle Ravioli with Parmigiano Chesse

COLA DE RAPE AL AJILLO , Flambeada al Chardonnay al horno

Acompañada de Deliciosas Patatas

MONK FISH , Flambejat with Chardonnay served with oven-roasted potatoes

O-Or

ROAST BEEF, Entrecot de Buey cortado fino ,servido temperatura ambiente

ROAST BEEF, Finely cut Roast Beef, served couldand rare, with Dijon Mustard

TIRAMISU

VIÑA POMAL Rioja 2022 ,Tinto , **CHA Chardonnay** , Blanc, Sumarroca , agua mineral

Con el café serviremos COCA DE SAN JUAN

Café ,Té o infusión

Coffe or Té

MUSICA EN VIVO ,NO BAILE

PRECIO 55€

I.V.A. incluido

SOLO MENU NO HAY CARTA

Realice su Reserva 977680009



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



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 911080009