



GRECO

MASIA FRANCAS

MENU Halloween viernes 31 de octubre
2026

BLOCK DE FOIE GRAS, con salsa de Higos y la flor de la sal
Duck Foie Gras served with Toasted Crackers
Y
ESPARRAGOS BLANCOS DE NAVARRA

RAVIOLIS DE TRUFA BLANCA White Truffle Ravioñi

FILETE DE RODABALLO AL HORNO, Flambeada al
Chardonnay
Acompañada de Deliciosas Patatas
TURBOT : 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

POSTRE HALLOWEN
SORPRESAS DE HALLOWEN

VIÑA POMAL 2020 Rioja
VINCLES Rosado de Sumarroca o CHA Chardonnay
(Una botella cada dos personas)
Agua Mineral , Solan de Cabra con Gas
Café,Té o Infusión

Realiza tu Reserva
PRECIO 65€
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