

Grec
09
Festival
de Barcelona

sifó
RESTAURANT

Als jardins
del Grec

ALGUNS
PLAERS
NOMÉS
DUREN

40 NITS

Obert del
22 de JUNY al 2 d'AGOST.
Inclusos els dies sense espectacles del Festival.

Reserves:
663 762 035 /
restaurantgrec@sifo.es

EL
RESTAU
RANT
DEL
GREC
ES DIU

sifó



PICA PICA

Pernil d'ànec 7€
Jamón de pato

Pernil ibèric d'aglà Gran Reserva
D.O.Huelva 18€
Jamón ibérico Bellota Gran Reserva
D.O.Huelva

Camembert al forn 9€
Camembert al horno

Ostres Gouthier nº3 Utah Beach
Normandia [6 peces] 14€
Ostras Gouthier nº3 Utah Beach
Normandía [6 piezas]

Pà amb tomàquet [fet a la brasa] 4€
Pan con tomate [hecho a la brasa]

Vitel toné 9€
Vitel toné

AMANI

DES

Verda clàssica 6,5€
Verde clásica

Brots, herbes i ous 7,5€
Brotos, hierbas y huevos

Mozzarella de búfala, cantalupe,
tomàquets cherry i alfàbrega 9,5€
Mozzarella de búfala, cantalupe,
tomates cherry y albahaca

Empedrat d'alvocat, mango, cigrons
i llagostins amb vinagreta d'aranja 9,5€
Empedrado de aguacate, mango, garbanzos
y langostinos con vinagreta de pomelo

Fardells de rúcula, pernil i espàrrecs amb
encenalls de parmesà i vinagreta de mel 11€
Fardos de rúcula, jamón y espárragos con
escamas de parmesano y vinagreta de miel

PLATS

Servei de pa 2€
IVA INCLÒS

Carpaccio de peix espasa
amb salsa Tapenade 12€
Carpaccio de pez espada con salsa Tapenade

Verdures a la brasa 9€
Verduras a la brasa

Gaspatxo 6€
Gazpacho

Crep de porros, pollastre, formatge
i sabors cítrics 9€
Crep de puerros, pollo, queso
y sabores cítricos

Lletons de vedella arrebosats amb salsa
Dijón, llima i fulles verdes 11€
Mollejas de ternera rebozadas con salsa
Dijón, lima y hojas verdes

"Alfajor" gelat de formatge idiazabal en
galleta d'all i pebre vermell de la vera 12,5€
Alfajor helado de queso idiazabal
en galleta de ajo y pimentón de la vera

PAS TES

Penne rigatte gratinats
amb beixamel, parmesà
i oli de tòfona 9€

Penne rigatte con bechamel,
parmesano y aceite de tartufo

Gnocchis amb ragú d'ossobuco 11€
Gnocchis con ragú de ossobuco

Espaguetis a la Putanesca 12€
Espaguetis a la Putanesca

Raviolis de ricotta
amb pesto verd i vermell 12,5€

Raviolis de ricotta
con pesto verde y rojo

GRAELLA

PEIX

Orada o Llobarro 15€

Dorada o Lubina

Truita de riu asalmonada 13,5€

Trucha Asalmonada

Llamàntol amb mantega i herbes 32€

Bogavante con mantequilla y hierbas

CARNS

Tournedó de filet de vedella 23€

Tournedó de solomillo de ternera

Entrecot de vedella 18€

Entrecot de ternera

"Entraña" de vedella 14€

Entraña de ternera

Tires de costella de vedella 15€

Asado de tiras de costilla de ternera

Pollastre de camp [pata i cuixa] 15€

Pollo de campo [pata y muslo]

Hamburguesa de vedella de la casa [200g]
amb foie gras i mermelada de ceba 19€

Hamburguesa de ternera casera [200g]
con foie gras y mermelada de cebolla

(ACOMPANYEN ELS
PLATS DE GRAELLA)

GUARNI CIONS

Verdures a la brasa Verduras a la brasa

Fulles verdes Hojas verdes

Patates al caliu Patatas al caliu

Rodanxes de patates fregides [opció d'all i herbes]

Rodajas de patatas fritas [opción ajo y hierbas]

Pastís de xocolata pura 8€
Pastel de puro chocolate

Servei de pa 2€
IVA INCLÒS

Pinya a la brasa amb gelat de coco i xarop d'anet 9€
Piña a la brasa con helado de coco y jarabe de eneldo

Préssecs rostits amb sucre moscabad, formatge mascarpone y reducció de porto 8€
Melocotones asados con azúcar moscabad, queso mascarpone y reducción de oporto

Panna Cotta amb fruits vermells i grappa 7€
Panna Cotta con frutos rojos y grappa

Gelat (dues boles) 5€
Helado (dos bolas)

Assortiment de formatges 14€
Surtido de quesos

Fruita fresca variada 6€
Fruta fresca variada

Pastís d'aniversari (consultar)
Pastel de cumpleaños (consultar)

POSTRES

BEGU

Cervesa Inedit 0,75L 10,5€
Cerveza Inedit 0,75L

Cerveses 3€
Cervezas

Aigua 2€
Agua

Aigua amb gas 2,5€
Agua con gas

Refrescs 2,5€
Refrescos

Sucs 2,5€
Zumos

DES

Cafès 1,5€
Cafés

Xarxups 2,5/3€
Chupitos

Licors 6/7€
Licores

Combinats 6/7€
Combinados

VINS NEGRES

<u>Ca n'Éstruc. Catalunya</u>	<u>13€</u>
<u>Copa</u>	<u>3€</u>
•	
<u>Idoia. Fermentat en barrica.</u>	
<u>Catalunya</u>	<u>17€</u>
•	
<u>Torremadrina. Roble. Terra alta</u>	<u>15€</u>
•	
<u>Isis. Montsant</u>	<u>22€</u>
•	
<u>Luis Cañas. Criança. Rioja</u>	<u>18€</u>
<u>0,50 L.</u>	<u>14€</u>
•	
<u>Muga. Criança. Rioja</u>	<u>25€</u>
•	
<u>Viñas del Vero, Gran Vos,</u>	
<u>Reserva 2003. Somontano</u>	<u>23€</u>
•	
<u>La miranda de Secastilla 2006.</u>	
<u>Somontano</u>	<u>18€</u>
•	
<u>Secastilla 2006. Somontano</u>	<u>32€</u>
•	
<u>Saó Abrivat 2006. Costers del Segre</u>	<u>21€</u>
•	
<u>Saó Expressiu 2006. Costers del Segre</u>	<u>24€</u>
•	
<u>Les Terrasses. Priorat</u>	<u>31€</u>
•	
<u>Martín Berdugo Roble.</u>	
<u>Ribera del Duero</u>	<u>17€</u>
•	
<u>Protos. Criança. Ribera del Duero</u>	<u>25€</u>
•	
<u>Viñas del Vero. Merlot.</u>	
<u>Colección 2004. Somontano</u>	<u>17€</u>
•	
<u>Vega Sicilia, Valbuena 5 años.</u>	
<u>Ribera del Duero</u>	<u>115€</u>

VINS ARGENTINS

<u>Lagarde. Malbec. Luján de Cuyo,</u>	
<u>Mendoza</u>	<u>19€</u>
•	
<u>Nieto Senetiner. Cabernet</u>	
<u>sauvignon. Luján de cuyo, Mendoza</u>	<u>19€</u>
•	
<u>Cadus. Malbec. Luján de Cuyo,</u>	
<u>Mendoza</u>	<u>38€</u>

VINS ROSATS

<u>Ca n'Éstruc. Catalunya</u>	<u>13€</u>
<u>Copa</u>	<u>3€</u>
•	
<u>Moustillant Rosat Agulla (Gramona)</u>	<u>13€</u>

VINS BLANCS

<u>Ca n'Estruc. Catalunya</u>	13€
<u>Copa</u>	3€
•	
<u>Idoia. Fermentat en barrica.</u>	
<u>Catalunya</u>	17€
•	
<u>Petit Caus. Penedès.</u>	16€
•	
<u>Moustillant Blanc Agulla (Gramona)</u>	12€
•	
<u>Mas Escorpí Chardonnay (Gramona)</u>	22€
•	
<u>Gramona Sauvignon Blanc 2007</u>	22€
•	
<u>Viñas del Vero Gewürztraminer</u>	
<u>colección. Somontano</u>	19€
•	
<u>Viñas del Vero, Clarión. Somontano</u>	23€
•	
<u>Saó 2007. Costers del Segre</u>	21€
•	
<u>El Perro Verde. Rueda</u>	17€
•	
<u>Terras Gauda. Rias Baixas</u>	22€

CAVA

<u>Celler Vell. Brut Nature</u>	16€
•	
<u>Allegro Brut Nature (Gramona)</u>	16€
•	
<u>Celler Vell. Estruch. Brut Nature</u>	24€
•	
<u>Gramona Imperial Brut</u>	21€
•	
<u>Gramona III Lustros. Brut Nature</u>	26€

CHAM PAGNE

<u>Delamotte Brut</u>	38€
•	
<u>Moët & Chandon Dom Pérignon</u>	150€