



ENTRANTES

- Tataki de atún rojo Balfegó con mayo de soja, tobiko, tougarashi y alga wakame 28,00€
- Tímbal de crujiente de alcachofa con viruta de foie y reducción de Pedro Ximénez 19,00
- Caracoles a la llauna con sus dos alliolis 19,00€
- Ensalada tibia de mezclum, mató, higos en Armagnac, piñones tostados y vinagreta de miel “Eth Bríthon” 19,00€
- Ensalada “crispy” de pollo campero marinado con soja, mostaza y naranja sobre remolacha encurtida 19,00€
- Risotto de ragú suave de jabalí, trompetillas de la muerte y flor de Tête de Moine 22,00€
- Nuestro mar y montaña: Carpaccio de pez mantequilla, polvo panceta ibérica, mayo de ají amarillo y sal framboesa 21,00€
- Sopa de cebolla. Al estilo francés; cebolla caramelizada, pan tostado, queso gratinado y huevo 16,00€
- Espaguetí de pasta fresca: napolitana, boloñesa o carbonara 16,00€

PLATOS PRINCIPALES

- Solomillo Discarlux de vaca vieja Marela (origen Galicia) 35,00€
- Auténtico chuleton de Buey (macho castrado nacional) Discarlux (Aprox. 2 Kg Precio y disponibilidad a consultar)
- Sepherd paí de cordero de proximidad sobre cremoso de puerro asado, granada y judías salteadas 28,00€
- Lagarto de cerdo ibérico, boniato en 2 cocciones y sal de limón y tomillo 26,00€
- Hot roll de pulpo en bríoche de patata, mayo de kímchee, polvo de kikos y pico de gallo 29,00€
- Lomo de Bacalao Giraldo confitado, fondo de apionabo asado, falso pilpíl de pimientos y brotes de guisante 28,00€
- Lomo de merluza de píncho sobre un guiso de sepia, guanciale y setas de temporada 29,00€
- La Granja's Burger 100% vaca vieja gallega 23,00€
- Escalope cordon blue 19,00€

HUEVOS ECOLÓGICOS

- Estrellados con virutas de jamón ibérico Carrasco 25,00€
- Estrellados con aceite de trufa i foie micuit casero 25,00€

PIZZAS CASERAS

Realizamos la masa de manera artesanal con harina de proximidad molida en molino de piedra. Cargo de 2,00€ por cada ingrediente adicional.

Natural Pimiento rojo, champiñones, alcachofas y espárragos frescos 17,00€

4 estaciones Champiñones frescos, jamón York, atún y alcachofas 17,00€

Barbacoa Salsa barbacoa, pollo y champiñones frescos 17,00€

Pepperoni Pepperoni italiano 16,00€

Carbonara Carbonara de bacon y cebolla 16,00€

Baqueira Longaniza, bacon y huevo 18,00€

4 quesos Quesos gruyere, taleggio y gorgonzola 18,00€

Ranchera Boloñesa picante y cebolla 17,00€

Margarita 13,00€

Prosciutto Jamón York 15,00€

Taleggio Speck italiano y queso Taleggio italiano 17,00€

Beicon Beicon, huevo y olivas negras 17,00€

Gorgonzola Speck italiano y queso gorgonzola 17,00€

Mexicana Cebolla, chorizo picante y pimiento rojo 18,00€

PIZZAS DE AUTOR

Pizza Tentación Nuestra pizza más deseada. La trufa, la mozzarella de búfala, el parmesano o el foie hacen de esta pizza un placer para los sentidos 29,00€

Pizza La Granja. Pizza de masa negra con una base de salsa de boletus, acompañada de rulo de cabra y queso parmesano 21,00€

Pizza del huerto de mi suegro. Rodajas de tomate Raf sobre una margarita coronado con rucula, parmesano y mouseline de ajo negro 21,00€

Margherita di Napolí. La margherita tradicional de Nápoles. Una pizza con mozzarella de búfala, tomate triturado natural, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra. 17,00€



PARA PICAR

- Jamón ibérico Bellota Carrasco 28,00€
- Picaña madurada de Waygu 28,00€
- Desgustación quesos premium del mundo 26,00€
 - Pecorino al Tartufo: Queso curado (8 meses mínimo) italiano de oveja y
 - La Antigua Tempranillo: Queso de Oveja Churra curado 12 meses con hollejos de uva tempranillo.
 - Conté DOP: Queso francés elaborado con leche cruda de vaca. De
- Anchoas del cantábrico calibre 0, escalivada, polvo de oliva negra y sal de tomillo 26,00€
- Tosta de solomillo cerdo ibérico adobado 12 horas en Jerez, cremoso de tuétano y tomate concassé 22,00€
- Foie de setas: Un trampantojo a base de setas frescas que te sorprenderá. Opción vegana. 19,00€
- Tosta de queso cabra, pancera ibérica y confitura casera de tomate 19,00€
- Patatas con salsa Brava “La Granja” y espuma de allioli 14,00€ Jerr
- Croquetones de jamón ibérico con su cremoso de trufa 15,00€
- Fingers de pollo campero macerado y rebozado en panko y mayo de kimchi 15,00€

DULCE FINAL

- Torrija caramelizada, toffee, crumble y helado de vainilla 9,50€
- Deconstrucción de lemon pie. Postre apto para celiacos 9,50€
- Crêpes 2 crêpes con las siguientes opciones: vainilla y chocolate/ chocolate/ mermelada o azúcar 9,50€
- Mil hojas de frutos rojos, chantilly y crema inglesa sobre una sopa de cassís 9,50€
- Volcán de chocolate 9,50€
- Tarta de queso La Granja y frutos rojos 9,50€
- Deconstrucción de Banoffee: Tierra, plátano estofado, toffee y helado 9,50€
- Piña natural en 2 texturas, sorbete de lima, sopa de guayaba y marshmallow de azahar (un postre apto para veganos, celiacos o intolerantes a los lácteos, no tienes excusa!!!) 9,50€



LA EXPERIENCIA CAVIAR NACARI

El Caviar Nacari es el caviar que se elabora desde 1999 en la localidad de Les en el Valle de Arán. Los esturiones originarios del lago Baikal en Siberia, viven en las aguas cristalinas y puras del río Garona, a pocos kilómetros de su nacimiento.

Son criados por biólogos según el método tradicional de maestros iraníes. Este proceso resulta en un caviar de excelente calidad y pureza de sabor.

En La Granja Baqueira proponemos una experiencia para degustar el Caviar Nacari Tradición y el Caviar Nacari Selección. En el Tradición las huevas tienen entre 2,5 y 2,9 mm de diámetro y el caviar ha sido madurado más tiempo. En el Selección las huevas tienen un diámetro superior (de 3 a 3,4 mm). Se ofrecen en latas de 10gr. con cubertería de nácar y blinis, un lujo accesible y una experiencia diferente.

Precios:

- Experiencia Tradición + Selección 62€
- Lata 10gr Caviar Tradición 29€
- Lata 10gr Caviar Selección 37€

