

CARTA

OTOÑO, INVIERNO 2016-2017

"La Gruta Can Ballester es un espacio único, mágico, creado para disfrutar.

Un restaurante familiar con 40 años de historia.

Desde Mayo de 2013 Jesús Gor Ballester, nieto de los propietarios, y mi hermano, se encuentra al mando de nuestra gastronomía.

Jesús conoce y cuida el producto sacando lo mejor de él. Esta es nuestra casa, y desde este momento también la tuya.

Siente la historia que esconden estas paredes y animate a probar nuestras propuestas."

Esperamos que disfrutes,
siempre agradecidos de tu visita.

estela

*abriendo boca

Jamón de Jabugo
22€

Quesos D.O. Castellón
14€

* Pan con Tomate 2€

Anchoa del Mediterráneo OO
3,80€ x unidad

Ensalada de Canónigos, Parmesano y Foie
14€

Ensalada de Pulpo con Patata, Huevo B.T.
y Pimentón
15€

Tomate, Burratina y Tirabeque
14€

Gamba Royada XL del Mediterráneo
sobre Arroz de Mar
Precio S/M

Terrina de Manitas con Setas en Escabeche
12€

Lomitos de Atún Fresco con Velo de Tocino
12€

Pulpo de Roca a la Brasa
15€

* menú degustación

Snack

...

Anchoas del Mediterráneo

...

Canónigos, Parmesano y Foie

Terrina de Manitaas

...

Bacalao con Estofado

...

Magret de Pato

Cítricos

....

Jardín Nevado

...

Petite Fours

*principal

Bacalao con Estofado de Legumbres e Ibéricos
17€

Merluza Papillotte con Verduritas, Romero
y Parmesano
16,50€

Pescado de Lonja a la Brasa con Encurtidos
Precio S/M

Paletilla de Cabritillo (1976)
20€

Lomo de Vaca con Patatas Fritas
* Variedad s/m
** Curado mínimo 30 días
28€

Chuletón de Caballo con Allioli de Ajos Asados
y Patatas
21€

Costillar Ibérico Glaseado con Trinxat
19,50€

Magret de Pato con Crumble
19€

Solomillo de Vaca con Puré de Patata Trufado
y Chips
24€

** Pan y Cubierto 1,50€

*** Iva 10% No incluido

40€ Incluye Iva, Agua de Benasal, Pan y Cubierto

*para endulzar

Torrija con Helado de Sésamo

6€

Tarta de Queso con Helado de Naranja

6€

Pannacota de Almendras

6€

El Cocolocotón

6€

Jardín Nevado

6€

Cre moso de Caca y Avellanas con
Helado de "Frangelico"

6€

* Consultar Helados Caseros según disponibilidad

*para acompañar

Moscatel Enrique Mendoza

3,50€

Pedro Ximenez Néctar González Byass

3,50€

Vi de Glass de Gramona

4,75€

Casta Diva Moscatel Cosecha Miel

4,75€

CARTA

OTOÑO, INVIERNO 2016-2017

" Más de 15 años llevo trabajando en este restaurante tan especial.

Disfruto cada día viendo como la gente goza de nuestra cocina y de nuestro servicio tan atento, acorde con unos comedores únicos llenos de historia, recuerdos y emociones.

Espero que vosotros también podáis copartir vuestra experiencia junto a mí.

simone