

# Menú 1

A compartir  
To share

## Pan gallego tostado

Pa Gallec torrat | Toasted Galician bread

## Tabla de embutidos de Olot

Taula d'embotits d'Olot | Olot charcuterie board

## Ensaladilla rusa con atún

"Ensaladilla" russa amb tonyina | Russian "Ensaladilla" with tuna

## Croquetas caseras de jamón de bellota

Croquetes casolanes de pernil de gla | Homemade acorn ham croquettes

## Combinado chistorra y morcilla

Combinat xistorra y botifarró | Combined chistorra and blood sausage

## A escoger

A escollir | To choose

## Entrecote a la brasa con patatas fritas

Entrecote a la brasa amb patates fregides | Grilled entrecote with french fries

## Pierna de lechazo al horno

Cuixa de xai al forn | Roast leg of lamb

## Bacalao desalado con samfaina

Bacallà dessalat amb samfaina | Desalted cod with samfaina

## Butifarra a la brasa con patatas fritas

Botifarra a la brasa amb patates fregides | Grilled sausage with french fries

## Postres

Dessert

### Brazo de gitano

Braç de gitano | Swiss roll

### Mini tarta de queso cremosa

Mini pastís de formatge cremòs  
| Mini creamy cheesecake

### Sorbete de limón

Sorbet de llimona  
| Lemon sorbet

## Bebidas

Begudes | Drinks

### Café, cortado y agua

Cafè, tallat & Aigua |  
Coffee, "cortado" & water



Viña Pomal

Cava: Signat Brut Nat.

45 €  
persona

# Menú 2

A compartir  
To share

## Pan gallego tostado

Pa Gallec torrat | Toasted Galician bread

## Paleta pura de bellota

Espatlla pura de gla | Pure acorn-fed shoulder

## Ensaladilla rusa con atún

"Ensaladilla" russa amb tonyina | Russian "Ensaladilla" with tuna

## Croquetas caseras de jamón de bellota

Croquetes casolanes de pernil de gla | Homemade acorn ham croquettes

## Calamar Nacional a la Andaluza

Calamar nacional a l'andalusa | National Andalusian style squid

## A escoger

A escollir | To choose

## Rib-eye premium a la brasa acompañado de fritas

Rib-eye premium a la brasa acompanyat de patates fregides  
| Rib-eye premium grilled and served with frites.

## Pierna de lechazo al horno

Cuixa de xai al forn | Roast leg of lamb

## Bacalao desalado con samfaina

Bacallà dessalat amb samfaina | Desalted cod with samfaina

## Suquet de rape de costa

Suquet de rap de costa | Suquet of monkfish from the coast

## Postres

Dessert

### Brazo de gitano

Braç de gitano | Swiss roll

### Mini tarta de queso cremosa

Mini pastís de formatge cremòs  
| Mini creamy cheesecake

### Sorbete de limón

Sorbet de llimona  
| Lemon sorbet



Viña Pomal

Cava: Signat Brut Nat.

55 €  
persona

# Menú ESPECIAL

A compartir  
To share

## Pan gallego tostado

Pa Gallec torrat | Toasted Galician bread

## Paleta pura de bellota

Espatlla pura de gla | Pure acorn-fed shoulder

## Selección de quesos del mundo

Sel·lecció de formatges del món | Selection of cheeses from the world

## Pulpo gallego a la brasa

Pop Gallec a la brasa | Grilled Galician octopus

## Gambas al ajillo

Gambes a l'allet | Garlic shrimp

## Calamar Nacional a la Andaluza

Calamar nacional a l'andalusa | National Andalusian style squid

## A escoger

A escollir | To choose

## Rib-eye premium al cabrales, acompañado de fritas

Rib-eye premium al cabrales acompanyat de patates fregides  
Rib-eye premium with cabrales cheese, accompanied by frites.

## Cochinillo D.O. Segovia crujiente

D.O. Garrí Segovia cruixent | Suckling pig D.O. Segovia crunchy

## Bacalao desalado con samfaina

Bacallà dessalat amb samfaina | Desalted cod with samfaina

## Pata de cordero lechal al horno

Cuixa de xai de llet al forn | Roasted leg of suckling lamb

## Postres

Dessert

### Brazo de gitano

Braç de gitano | Swiss roll

### Mini tarta de queso cremosa

Mini pastís de formatge cremòs  
| Mini creamy cheesecake

### Sorbete de limón

Sorbet de llimona  
| Lemon sorbet

## Bebidas

Begudes | Drinks

### Café, cortado y agua

Cafè, tallat & Aigua |  
Coffee, "cortado" & water



Viña Pomal

Cava: Signat Brut Nat.

65 €  
persona

# Menú A LA PIEDRA

Mín. 4 personas

Mín. 4 persones | Min. 4 people

## Pica pica a compartir

To share

## Pan gallego, tomate y ajo

Pa Gallec, tomàquet i all | Galician bread, tomato and garlic

## Tabla de embutidos de Olot

Taula d'embotits d'Olot | Olot charcuterie board

## Croquetas caseras de jamón de bellota

Croquetes casolanes de pernil de gla | Homemade acorn ham croquettes

## Bravas

Braves | Frites with spicy sauce

## De segundo

De segon | Main course

## Picaña a la piedra 900 gr. cada 2 personas Patatas fritas naturales

Picana a la pedra 900 gr. cada 2 persones + patates fregides naturals  
| Stone-cooked Picanha, 900 gr. for every 2 people + natural frites

## Postre / Café

Dessert / Coffee

Sorbete o helado  
Café o Cortado

Sorbet o gelat  
| Sorbet or ice cream

## Bebida

Begudes | Drinks

1 Bebida incluida:  
Agua y copa de cerveza,  
copa de sangría, refresco o  
porrón de vino

1 Beguda inclosa: aigua i copa  
de cervesa copa de sangría,  
refresc o porró de vi | 1 drink  
included: mineral water and  
beer glass, sangría glass, soda  
or wine "porrón"

45 €  
persona

# Menú VEGANO

## Primero a elegir

Primer a escollir | To choose

### Pan gallego tostado

Pa Gallec torrat | Toasted Galician bread

### Canelones veganos de verduras

Canelons vegans de verdures | Vegan vegetable cannelloni

### Parrillada de verduras con salsa romesco

Graellada de verdures amb salsa romesco |  
Grilled vegetables with romesco sauce

## Segundo a elegir

Segon a escollir | To choose

### Hamburguesa vegana con patata al horno

Hamburguesa vegana amb patata al forn  
| Vegan hamburger with baked potatoes

### Salteado de tofu con soja, verdura y sésamo

Saltat de tofu amb salsa soja, verdura i sèsam.  
| Stir-fried tofu with soy sauce, vegetables and sesame seeds.

## Postres

Dessert

### Coulant de chocolate vegano

Coulant de xocolata vegana | Vegan chocolate coulant

### Sorbete de maracuyá

S orbet de maracuyá | Passion fruit sorbet

## Bebidas

Begudes | Drinks

### Café, cortado y agua

Cafè, tallat & Aigua |  
Coffee, "cortado" & water



Viña Pomal  
Cava: Signat Brut Nat.

45 €  
persona

# Condiciones

## CONDICIONS/ TERMS

Todos los menús serán aplicables para un mínimo de 4 personas.

Todos los comensales deberán hacer el mismo menú (mesas completas).

Todos los menús incluyen: Agua, refresco, cerveza, vino, sangría de vino durante la comida. Las bebidas que se pidan antes o después del comida serán cobradas aparte. En el menú está incluido café o cortado por persona.

Cualquier cambio que esté fuera de la oferta de este menú se cobrará aparte.

Las mesas a partir de 10 comensales se confirmarán con una paga y señal.

Todos los menús incluyen IVA

Tots els menús seran aplicables per a un mínim de 4 persones.

Tots els comensals hauran de fer el mateix menú (taules completes).

Tots els menús inclouen: Aigua, refresc, cervesa, vi, sangria de vi durant el menjar. Les begudes que es demanin abans o després del menjar seran cobrades apart. En el menú està inclòs cafè o tallat per persona.

Qualsevol canvi que estigui fora de l'oferta d'aquest menú es cobrará apart.

Les taules a partir de 10 comensals es confirmaran amb una paga i senyal.

Tots els menús inclouen IVA

All menus are applicable for a minimum of 4 people.

All diners must make the same menu (full tables)

All menus include: Water, soft drink, beer, wine, sangria wine during the meal. Drinks ordered before or after the meal will be charged separately. Coffee or "cortado" per person is included in the menu.

Any change outside the offer of this menu will be charged separately.

Tables of 10 or more diners will be confirmed with a deposit.

All menus include VAT

+ INFO

[www.lavinyagrill.com](http://www.lavinyagrill.com)

RESERVA | BOOKING

T. 93 768 58 02

SCAN HERE

TO MAKE A BOOKING



LA VINYA  
GRILL

# Menús DE GRUPO

ABIERTO TODOS LOS  
DÍAS DEL AÑO