

CASA GRACIA

LA PAISANA

OYSTERS

Oyster Fine de Claire n°3, Marennes Oléron | 3



Oyster speciale Utah beach n°2, Normandia | 4,5



Oyster speciale de Claire n°2 medaille d'or, Marennes Oléron | 4,5



Oyster tasting - 2 of each variety | 21



TAPAS

Traditional chickpea hummus | 7
Hummus tradicional de cigrons



Manchego cheese | 7,5
Formatge manxec marinat a Casa



Iberian ham | 17
Pernil ibèric

Our bravas | 4,5
Les nostres braves



Mussels from Casa | 7,5
Musclos mariners de Casa



Six red prawns from Huelva | 24
Sis gambes vermelles de Huelva



One Iberian ham croqueta | 1,9
Una croqueta de pernil ibèric

Grilled razor-shelves with garlic and parsley
Navalles a la planxa amb all i julivert | 11



Double zero anchovies with tomato bread | 15
Anxoves doble zero amb pa amb tomàquet

One boletus and gorgonzola croqueta | 1,9
Una croqueta de bolets i gorgonzola

Gràcia's bomb | 5,5
La bomba de Gràcia



Fried calamari | 12,5
Calamars a l'andalusa

Thin bread with tomato | 3
Coca de vidre amb tomàquet



XL montadito with beef steak, avocado
and caramelized onion | 5
Montadito XL de filet de vedella, alvocat
i ceba caramel·litzada

Fried artichokes with fine herbs sauce | 7,5
Carxofes fregides amb salsa fines herbes



STARTERS

Local greens Asian style | 7
Verdures verdes locals d'estil asiàtic



Steamed bun with pulled beef | 7
Bun al vapor de vedella esfilagarsada

Burrata with tomato salad | 9,5
Burrata amb amanida de tomàquet



Casa Gracia ceviche | 16
Ceviche Casa Gracia



Marinated chicken and goat cheese salad | 12,5
Amanida de pollastre marinat i formatge de cabra



Beef carpaccio with provolone | 13
Carpaccio de vedella amb provolone



Broken egg with whitebait, Iberian ham and truffle | 9
Ous estrellats amb llangueta, pernil i tòfona

Octopus with potato purée and "chimichurri" sauce | 16
Pop amb puré de patates i salsa ximixurri



Tomato tartar with avocado and dates | 8
Tartar de tomàquet, alvocat i dàtils



Boletus risotto | 11
Risotto de ceps



Smoked cod with grilled pepper | 15
Bacallà fumat amb pebrot rostit



MAIN DISHES

Baked potato and seared calamari with lemon alioli | 14
Patata brasejada i calamars flamejats amb allioli de llimona



Entrecote with Padron peppers | 19
Entrecot de vedella amb pebrots del padró



Blue fin tuna tataki with wasabi mayonnaise | 23
Tataki de tonyina blue fin amb maionesa de wasabi



Steak tartar with tomato compote and veggie chips | 19
Steak tartar amb compota de tomàquet i xips de verdures



Santurce hake | 21
Luç Santurce



The large three meat canneloni | 12
Gran caneló trufat de tres carns



Casa Gracia's burger | 13
La burger de Casa Gracia



Gluten free | Sense gluten



Vegan /vegà



Vegetarian | Vegetarià



Lactose | Amb lactosa

We have the data sheets with the allergens of each elaboration | Disposem de les fitxes tècniques completes amb els al·lergògens de cada elaboració

CASA GRACIA

LA PAISANA

OSTRES

Ostra Fine de Claire nº3, Marennes Oléron | 3



Ostra speciale Utah beach nº2, Normandia | 4,5



Ostra speciale de Claire nº2 medaille d'or, Marennes Oléron | 4,5



Degustación de ostras - 2 unitades de cada varietad | 21



TAPES

Hummus tradicional de cigrons | 7
Hummus tradicional de garbanzos



Formatge manxec marinat a Casa | 7,5
Queso manchego marinado en Casa



Pernil ibèric | 17
Jamón ibérico

Les nostres braves | 4,5
Nuestras bravas



Musclors mariners de Casa | 7,5
Mejillones marineros de Casa



Sis gambes vermelles de Huelva | 24
Seis gambas rojas de Huelva



Una croqueta de pernil ibèric | 1,9
Una croqueta de jamón ibérico

Navalles a la planxa amb all i julivert | 11
Navajas a la plancha con ajo y perejil



Anxoves doble zero amb pa amb tomàquet | 15
Anchoas doble cero con pan con tomate

Una croqueta de bolets i gorgonzola | 1,9
Una croqueta de setas y gorgonzola

La bomba de Gràcia | 5,5
La bomba de Gracia



Calamars a l'andalusa | 12,5
Calamares a la andaluza

Coca de vidre amb tomàquet | 3
Coca de cristal con tomate



Montadito XL de filet de vedella, alvocat i ceba caramel·litzada | 5
Montadito XL de solomillo de ternera, aguacate y cebolla caramelizada

Carxofes fregides amb salsa fines herbes | 7,5
Alcachofas fritas con salsa a las finas hierbas



ENTRANTS

Verdures verdes locals d'estil asiàtic | 7
Verduras verdes locales de estilo asiático



Bun al vapor de vedella esfilagarsada | 7
Bun al vapor de ternera mechada

Burrata amb amanida de tomàquet | 9,5
Burrata con ensalada de tomate



Ceviche Casa Gracia | 16
Ceviche Casa Gracia



Amanida de pollastre marinat i formatge de cabra | 12,5
Ensalada de pollo marinado y queso de cabra



Carpaccio de vedella amb provolone | 13
Carpaccio de ternera con provolone



Ous estrellats amb llangueta, pernil ibèric i tòfona | 9
Huevos rotos con chanquetes, jamón ibérico y trufa

Pop amb puré de patates i salsa ximixurri | 16
Pulpo con puré de patatas y salsa chimichurri



Tartar de tomàquet, alvocat i dàtils | 8
Tartar de tomate con aguacate y dátiles



Risotto de ceps | 11
Risotto de setas



Bacallà fumat amb pebrot rostit | 15
Bacalao ahumado con pimiento asado



SEGONS

Patata brasejada i calamars flamejats amb allioli de llimona | 14
Patata braseada y calamares soasados con alioli de limón



Entrecot de vedella amb pebrots del padró | 19
Entrecot de ternera con pimientos del padrón



Tataki de tonyina blue fin amb maionesa de wasabi | 23
Tataki de taún blue fin con mayonesa de wasabi



Steak tartar amb compota de tomàquet i xips de verdures | 19
Steak tartar con compota de tomate y chips de verduras



Lluç Santurce | 21
Merluza Santurce



Gran caneló trufat de tres carns | 12
Gran canelón trufado de tres carnes



La burger de Casa Gracia | 13
La burger de Casa Gracia



Sense gluten | Sin gluten



Vegà | Vegano



Vegetarià | Vegetariano



Amb lactosa | Con lactosa

Disposem de les fitxes tècniques completes amb els al·lèrgens de cada elaboració | Tenemos las fichas técnicas con los alérgenos de cada elaboración