

# DISTREU LA GANA

snacks

## LA BRAVÍSSIMA 4,5u.

peça de milfulls de patata cruixent, emulsió de chipotle, compota de tomàquet i puré d'all rostit

## CROQUETA IBÈRICA 3u.

croqueta cremosa de pernil ibèric de gla

## ANXOVA I POLS DE TOMÀQUET 7.5

2 filets d'anxova 0,0 amb torradeta de pa artesà, pols de tomàquet lio i OOVE Mas Curró - Vera del Vallès

## TARTAR DE GAMBA BLANCA 6.5u.

sobre papadum cruixent i l'oli cremós de pollastre a l'ast

## BRIOIX DE CUA DE BOU 7.5u.

panet de brioix fet a casa amb guisat de cua de bou, maionesa d'herbes i ou

## COCA DE FOIE GRAS 7.5u.

ganache de foie gras sobre làmina cruixent al Calvados i maduixes o figues fresques (temporada)

## SALMÓ BENEDICT 6.5u.

salmó fresc marinat gravlax sobre torrada de croissant, crème fraîche benedict, alvocat i rovell d'ou curat

# TOT ÉS COMENÇAR...

entrants

## BURRATA I SALMOREJO 18,5

formatge cremós, cocktail de tomàquets, pesto de menta i relish d'oliva kalamata, figues i ametlles

## TATIN DE RATATOUILLE 15

pasta de full de verdures al forn amb gamba i formatge comté fos

## RAVIOLO DE CRANC 18,5

làmines de pasta fresca amb bolonyesa de cranc reial, fet al moment amb beixamel de marisc, kimchi

## OU FREGIT SES ILLES 35

ou ferrat de gallines felices, patates al brandy, pebrot del padró i la joia de la corona: Llamantol fresc pelat

\*Suplement de +10€/plat al Menú Compartim

## PA DE MASSA MARE 4

mantega de tòfona o cítrica +2  
tomàquet de pera amanit +1.5  
oli Mas Curró Vera del Vallès i sal +2.5

Pa sense gluten Triticum 4,5 (10 min)

# L'HORA DE LA VERITAT

principals

## XAI XISQUETA MELÓS 25

coll de xai a baixa temperatura sense feina, pad thai de bolet enoki i curry suau

## TATAKI DE PRESA 26

porc ibèric a la planxa laminat, albergínia a la flama, romesco d'anticucho i bimi

## STEAK TARTARE 25

vedella ecològica tallada a ganivet, xips de nyàmera i mantega cafè paris

## TRONC DE TURBOT LA PLANXA 25

sobre pil pil de les seves espines, anèmones fregides "ortiguillas"

## FISH & CHIPS 23

morro de bacallà en tempura, salsa tàrtara, esferes de brandada de bacallà i patata cruixent

## ARRÒS DE LA SENYORETA 25

arròs melós de gamba vermella, base de safrà, carpaccio de gamba i emulsió d'herbes fresques

## CALAMAR DE POTERA 23

textures d'alga nori, emulsió de la seva tinta i quallada de caldo dashi

## MENÚ COMPARTIM!

40€

PER PERSONA

de 2 a 6 persones. Taula completa

### A ESCOLLIR

- 1 snack igual per a tothom
- 3 plats (mín. un entrant)
  - si voleu 3 principals (supl. 6€/plat)
- 1 postre

Per a taules de més de dues persones, es poden escollir 2 postres diferents.

Els snacks es serveixen individualment i la resta de plats, a compartir al centre de la taula. El nostre equip de cuina adaptarà les quantitats segons el nombre de comensals.

Un servei de pa per persona.  
Begudes, complements del pa, cafè i infusions, a part

## DEGUSTA MINT

75€

PER PERSONA

Taula completa

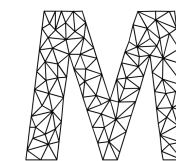
Confies en nosaltres? No cal que triis res!

El nostre equip de cuina et proposa descobrir la nostra essència a través 8 plats salats i un dolç, servits en format individual

Inclou pa, degustació de mantegues i tomàquet amanit  
Beguda, cafè i infusions, a part

En cas de restriccions alimentàries, comunica-ho al nostre personal.  
Disposem de carta detallada d'al·lèrgens.

Preus en €, IVA inclòs



**Cuinem respectant tant els  
ingredients per elaborar un plat  
com les persones que es  
reuneixen per compartir-lo.  
Seu i gaudeix!**

CARRER SANT JOSEP, 10  
GRANOLLERS  
936 254 198

**MINTGRANOLLERS.COM**