

SNACKS

Et ve de gust alguna cosa per picar?

Tots els snacks estan pensats en format “tapa” i son en porcions individuals.

També disposem d'un duo d'olives Kalamata i Gordal amanides amb vermut i taronja (8€) ideals per gaudir mentre decideixes.

DAU CRUIXENT DE MILFULLS DE PATATA 5,5
amb emulsió de salsa aperitiu i caviar atlàntic

LES NOSTRES CROQUETES 3
Pregunta'ns per la croqueta de la setmana

ESFERA DE BACALLÀ 5.5
panipuri farcit de brandada de bacallà amb làmina del seu carpaccio

BRIOIX DE CUA DE BOU 7.5
panet de brioix fet a casa amb guisat de cua de bou, maionesa d'herbes i ou

COCA DE FOIE GRAS 7.5
ganache de foie gras sobre làmina cruixent al Calvados i maduixes o figues fresques (temporada)

TÒFONA FRESCA
Disponible només en temporada
Supl. 3 grams per 9,5€

A MINT FORNEGEM DIÀRIAMENT PA DE MASSA MARE
sense complement 4
mantega Mint de tòfona o cítrica +2
amb duo de mantegues +4
amb oli Mas Curró i sal +2.5
Pa sense gluten Triticum 4,5

ENTRANTS

BURRATA I SALMOREJO 18,5
formatge cremós, cocktail de tomàquets i relish d'oliva kalamata, figues i ametlles

TATIN DE RATATOUILLE 15
pasta de full de verdures al forn amb gamba i formatge pecorino fos

RAVIOLO DE CRANC 18,5
pasta fresca i sofregit de centolla fet al moment amb beixamel de marisc

PASTA CARDENAL IBÈRICA 18
macarró gruixut, bolognesa de porc ibèric, escuma de beixamel i pernil

XIPIRONETS ANDALUSA 17,5
cremós de sobrassada i mel

TARTAR DE SALMÓ 17
curat i fumat a casa, amb maionesa coreana, alvocat i chutney de mango

BOLETS DE TEMPORADA AMB “ZAMBURINYES” 20
parmentier, ou a baixa temperatura i cansalada

ENTRANT DE LA SETMANA 17
cada setmana et proposem un nou plat adaptat a la temporada

GRUPS DE 7 O MÉS PERSONES
Disposem de menús personalitzats
Envia'ns la teva petició de reserva a
hello@mintgranollers.com

PRINCIPALS

LINGOT DE XAI 25
coll de xai a baixa temperatura sense feina, gratin dauphinoise i cremeta d'all

PEIX FRESC A LA PLANXA 25
el seu pil pil, anèmones fregides “ortiguillas”

CALAMAR MAR I TERRA 25
calamar fresc farcit de carn i calamar sobre cremós de céleri, suquet arromescat i bolets

TONKATSU DE PRESA 26
porc ibèric arrebossat i laminat, parmentier cafè París, crumble d'all negre

STEAK TARTARE 25
vedella ecològica tallada a ganivet i amanida al teu gust, amb torrades i mostassa

FILET DE VEDELLA A LA PLANXA 27
servit sobre base de brioix, salsa Périgeux del seu suc i cremós de foie

ARRÒS DE LA SENYORETA 25
arròs melós de gamba vermella, base de safrà, carpaccio de gamba i emulsió d'herbes fresques

PRINCIPAL DE LA SETMANA 23
cada setmana et proposem un nou plat adaptat a la temporada

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

MENÚ COMPARTIM!

40€
preu per persona. Màxim 6 persones

A COMPARTIR. CADA 2 PERSONES, TRIA:

- 1 tipus de snack
- 3 plats (mínim un entrant)
- 1 postre

Les taules de 3 *persones* poden escollir 1 tipus de snack, 4 plats (mínim 1 entrant) i 2 postres diferents.

Les taules de 5 *persones* poden escollir 2 tipus de snack, 7 plats (mínim 2 entrants) i 2 postres diferents.

Cada plat és apte per compartir entre 2 - 3 persones. Per taules de més de 4 o més persones, recomanem prioritzar la quantitat a la varietat.

Aigua sense gas i un servei de pa, inclosos Begudes, complements del pa i cafès, a part

MENÚ DEGUSTACIÓ 75€ PER PERSONA

Inclou pa, degustació de mantegues i oli Beguda no inclosa

MENÚ DE MIGDIA NO FESTIU 28€ PER PERSONA

primer, segon, postre, aigua sense gas i pa