

DEGUSTA MINT

MICHELIN
2025

EQUIP
NATÀLIA ALBERO, ALEIX BARÓ,
AARON MONTERO, ROSA
MELENCHÓN, CLÀUDIA BERROCAL,
ROSA DEL OLMO

ESSÈNCIA

LA TAULA DEL VERMUT

Xarrup de mimosa cítrica
Esfera de brandada de bacallà i el seu carpaccio
Patata cruixent, emulsió de salsa vermut i caviar atlàntic

BURRATINA

salmorejo andalús, confitura de figues i ametlles,
tomàquets amanits amb pesto de menta

BOLETS DE TEMPORADA

parmentier robouchon, zamburinyes i cansalada

PEIX DEL DIA

el seu pil pil, anèmona a l'andalusa - ortiguilla.

FILET DE VEDELLA

torrada de brioix, reducció "périgueux" del seu suc i foie gras

.....

FORMATGES AFINATS

opcional 8€ per persona

.....

TEXTURES DE FESTUC

gelat, praliné, escuma i financier de festucs

PETIT FOURS

mos de xocolata 70% i carquinyoli de St Antoni de Vilamajor

MENÚ ESSÈNCIA I FESTIVAL

Beguda no inclosa
Inclou 2 serveis de pa per persona
Servits a taula completa
Preus per persona, IVA inclòs

Els menús degustació estan disponibles fins les 15h i 22h
Temps aprox. del Menú Essència 1.30h; Menú Festival 1.45h

60€

MARIDATGE DE VINS 35€

SERVEI DE PA DE MINT

pa de massa mare amb degustació de mantega
aromatitzada i oli de Mas Curró

FESTIVAL

LA TAULA DEL VERMUT

Xarrup de mimosa cítrica
Esfera de brandada de bacallà i el seu carpaccio
Patata cruixent, emulsió de salsa vermut i caviar atlàntic

BURRATINA

salmorejo andalús, confitura de figues i ametlles,
tomàquets amanits amb pesto de menta

COCA DE FOIE GRAS

ganache de foie gras, calvados i maduixes sobre coca cruixent

RAVIOLO DE CRANC

pasta fresca, sofregit de centolla gallega i beixamel de marisc
amb toc Singapur

PEIX DEL DIA

el seu pil pil, anèmona a l'andalusa - ortiguilla.

CALAMAR MAR I TERRA

calamar farcit de calamar i botifarra, romesco i bolet escabetxat

XAI ECOLÒGIC

coll de xai cuinat a baixa temperatura, gratin dauphinoise i
cremeta d'all confitat en llet

.....

FORMATGES AFINATS

opcional 8€ per persona

.....

RAJOL DE BRIOIX

babà flambejat, praliné d'avellanes, gelat de vainilla

PETIT FOURS

mos de xocolata 70% i carquinyoli de St Antoni de Vilamajor

75€

MARIDATGE DE VINS 40€

SERVEI DE PA DE MINT

pa de massa mare amb degustació de mantega
aromatitzada i oli de Mas Curró

A TASTE OF MINT

MICHELIN
2025

EQUIP

NATÀLIA ALBERO, ALEIX BARÓ,
AARON MONTERO, ROSA
MELENCHÓN, CLÀUDIA BERROCAL,
ROSA DEL OLMO

THE ESSENCE

OUR SNACKS

Citrus mimosa shot
Cod brandade sphere with its carpaccio
Crispy potato, vermouth sauce emulsion, and Atlantic caviar

BURRATINA

with andalusian salmorejo, fig and almond jam,
tomatoes dressed with mint pesto

SEASONAL MUSHROOMS

Robuchon-style parmentier, baby scallops, and bacon

GRILLED FISH

pil-pil sauce, Andalusian-style sea anemone (ortiguilla)

FILET MIGNON

Brioche toast, "Périgieux" reduction of its jus, and foie gras

.....

AGED CHEESES

optional 8€ per person

.....

PISTACHIO TEXTURES

Ice cream, praline, foam, and pistachio financier

PETIT FOURS

70% chocolate bite and St. Antoni de Vilamajor carquinyoli

ESSENCE & FESTIVAL MENUS

Drinks not included
Includes 2 servings of bread per person
Served to the entire table
Prices per person, VAT included

Tasting menus available until 3:00 PM and 10:00 PM
Approx.: Essène Menu 1h 30min; Festival Menu 1h 45min

60€

WINE PAIRING 35€

MINT'S BREAD

Sourdough bread with a tasting of flavored butters and
Mas Curró olive oil

FESTIVAL

OUR SNACKS

Citrus mimosa shot
Cod brandade sphere with its carpaccio
Crispy potato, vermouth sauce emulsion, and Atlantic caviar

BURRATINA

with andalusian salmorejo, fig and almond jam,
tomatoes dressed with mint pesto

FOIE GRAS FLATBREAD

Foie gras ganache with Calvados and strawberries on
a crispy coca

KINGCRAB RAVIOLO

pasta fresca, sofregit de centolla gallega i beixamel de marisc
amb toc Singapur

GRILLED FISH

el seu pil pil, anèmona a l'andalus - ortiguilla.

SURF AND TURF

butifarra stuffed calamari, romesco and pickled mushrooms

MELLOW LAMB

Slow-cooked lamb neck, Gratin Dauphinois, and roasted
garlic cream with milk

.....

AGED CHEESES

optional 8€ per person

.....

BRIOCHE "RAJOL"

Rhum babà, hazelnut praliné and vanilla icecream

PETIT FOURS

70% chocolate bite and St. Antoni de Vilamajor carquinyoli

75€

WINE PAIRING 40€

MINT'S BREAD

Sourdough bread with a tasting of flavored butters and
Mas Curró olive oil