

MICHELIN  
2024

MINT

R E S T A U R A N T

**MENÚ GRUPS 2024**

[MINTGRANOLLERS.COM](http://MINTGRANOLLERS.COM)

# MENÚ URBÀ

6 plats a compartir  
(taula completa - mínim 8 persones)

## CROQUETES DE POLLASTRE

rostit lentament amb salsa satay

## LA BRAVISSIMA

La nostra versió de les patates braves amb trio de salses (V)

## BURRATINA CREMOSA

Salmorejo, cocktail de tomàquets i relish d'oliva kalamata, figa i ametlla (V)

## OH! MELETTE

Truita brutal amb ceba, tòfona i escuma de patata (V)

## MAGRET A LA BRASA YAKINIKU

cremós de blat de moro, totopos de maiz, puré de crispetes cajún

## XOCOADDICT

pastís melós de xocolata 70% amb textures d'avellana garrapinyada (V)

**45€ / persona**

Consultar les condicions generals  
per a més detalls

# MENÚ GRESCA

**Entrants a compartir, segon i postre a escollir**  
(taula completa - mínim 8 persones)

## BURRATINA CREMOSA

Salmorejo, cocktail de tomàquets i relish d'oliva kalamata, figa i ametlla (V)

## COCA DE FOIE GRAS

calvados, ruibarbre, maduixa i pipes garrapinyades

## TACOS DE TONYINA PIBIL

sobre tortilla de blat de moro, alvocat, ceba encurtida i maionesa cítrica

## SEGON A ESCOLLIR

### HOT POP A FEIRA

De Galícia a Perú, amb salsa huancaína, adob anticuchero i cansalada

### XAI ECOLÒGIC MELÓS

cremós de céleri i douxelle de bolets amb pernil ibèric i parmesà

### TONKATSU DE PRESA IBÈRICA

arrebossat sobre parmentier al cafè de París i all negre

## POSTRE A ESCOLLIR

### XOCOADDICT

pastís melós de xocolata 70% amb textures d'avellana garrapinyada (V)

### PASTÍS DE FORMATGE CREMÓS

acompanyat de gelat artesà (V)

### TIRAMISÚ AL PLAT

Cremós de mascarpone, gelat de cafè i savoiardi cruixent (V)

**50€ / persona**

Consultar les condicions generals  
per a més detalls

# MENÚ ATELIER

(taula completa - mínim 8 persones)

## TENIES UNA ALTRA IDEA PENSADA?

A Mint podem configurar un menú a mida tant per a sopar com per dinar. Només cal que contactis amb nosaltres enviant un email amb la teva petició a [reserves@mintgranollers.com](mailto:reserves@mintgranollers.com).

Els menús personalitzats es faran a partir de 45€ per persona, a partir de les diferents propostes de la nostra cuina.

## ALTRES MENÚS

MIGDIES ENTRE SETMANA I TAST DE MINT (DEGUSTACIÓ)

De dilluns a divendres (excepte festius), disposem d'un menú de migdia (28€) que inclou un entrant, principal i postre a escollir; aigua sense gas i pa. També disposem del Tast de Mint (55€), un menú degustació de 6 passos que es servirà a taula completa. Consulteu el següent link per a poder veure'n el contingut: [mintgranollers.com/qr](http://mintgranollers.com/qr)

Consultar les condicions generals  
per a més detalls

# MINT EXCLUSIVE

## GAUDEIX DE MINT

Obertura del restaurant de forma privada, per a fer ús en exclusiu de les instal·lacions, sense entrada d'altres clients al restaurant.

Consultar les condicions

## Condicions Generals

**Tots els preus inclouen el 10% d'IVA.**

**Menús exclusivament per a grups a partir de 8 persones i fins a un màxim de 25 persones.**

En cas de que el número de comensals es modifiqui, serà indispensable contactar 72h abans per a comunicar-ho. En cas contrari es cobrarà el cobert absent.

**Els menús inclouen a igua sense gas, vi de la casa (1 ampolla cada 2 persones), cafè d'especialitat espresso o tallat i pa de Mint.**

Resta de begudes a part.

**(V) Indica plat vegetarià / opció vegetariana**

Disposem d'informació sobre al·lèrgens.

**Per a qualsevol al·lèrgia, intolerància o petició especial, serà indispensable comunicar-ho en el moment d'efectuar la reserva.**

**En cas d'escollir el Menú Gresca o el Menú Atelier, caldrà comunicar les eleccions dels plats amb una antelació mínima de 24h**

Per tal d'assegurar un bon servei i la major agilitat possible.

**Per a celebracions que requereixin pastís i/o espelmes, caldrà comunicar-ho al moment de fer la reserva.**

En cas que es vulgui portar un pastís propi, es cobrarà un suplement de 2.50€ per persona.

**Confirmació de reserva.**

La reserva només quedarà confirmada un cop realitzat el pagament de l'import del 50% (via transferència bancària, link de pagament o efectiu).

Aquest import només es retornarà en cas de cancel·lació prèvia amb un mínim de 72h d'antelació.

MINT


R E S T A U R A N T

CARRER SANT JOSEP 10

GRANOLLERS

936 254 198

[MINTGRANOLLERS.COM](http://MINTGRANOLLERS.COM)

 @mintgranollers