

MINNT

RESTAURANT

**ESDEVENIMENTS I GRUPS**

A PARTIR DE 7 PERSONES



# BENVINGUTS A MINT

MINT Restaurant és un espai gastronòmic singular a Granollers, on la cuina mediterrània contemporània es construeix sobre tècnica, emoció i producte de proximitat.

Reconeguts per la Guia Michelin, no com a objectiu sinó com a conseqüència natural d'una manera honesta d'entendre la gastronomia. A MINT l'excel·lència és accessible i l'hospitalitat, genuïna.

MICHELIN  
2021

MICHELIN  
2022

MICHELIN  
2023

MICHELIN  
2024

MICHELIN  
2025

MICHELIN  
2026



\*PROPOSTES DE MENÚ ADAPTABLES

DE 7 A 12 PERSONES

---

MENÚS PER GRUPS

RECORDEU QUE, A BANDA,  
DISPOSEM DE:

**MENÚ SETMANAL**

MIGDIES DE DILLUNS A DIVENDRES  
(28.80€ P/P)

**MENÚ DEGUSTACIÓ**

(75€ P/P)

# MENÚS



48€

## COMPARTIM

Pensat per gaudir sense complicacions.  
Tot a compartir al centre de la taula  
Les quantitats s'ajusten al número de comensals  
**Aigua, cervesa i vi inclosos**



55€

## CELEBREM

La gastronomia més autèntica per a gaudir.  
Tot a compartir al centre de la taula  
Les quantitats s'ajusten al número de comensals  
**Aigua, cervesa i vi inclosos**



65€

## EXPERIÈNCIA

El menú més elaborat i complet.  
Entrants a compartir, segon  
i postre a escollir  
**Aigua, cervsa i vi inclosos**

# MENÚ COMPARTIM

Tot a compartir al centre de la taula  
Les quantitats s'ajusten al número de comensals

## PA DE MASSA MARE

## CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC

## TATIN DE RATATOUILLE

amb base de pasta de full, verdures, gambes i cremós de formatge comté

## FISH AND CHIPS DE MORRO DE BACALLÀ

amb salsa tàrtara i panipuri de brandada

## LINGOT DE XAI XISQUETA

amb pad thai d'enoki i curri groc suau

## PASTÍS DE FORMATGE CREMÓS

amb praliné de festuc

► OPCIÓ DE CANVIAR UN PLAT PER:

## OUS SES ILLES AMB PATATA AL BRANDY I ½ LLAMANTOL FRESC

+ 10 euros per plat

48€/ persona



# MENÚ CELEBREM

Tot a compartir al centre de la taula  
Les quantitats s'ajusten al número de comensals

## **PA DE MASSA MARE**

mantega de tòfona, mantega cítrica i tomàquet amanit

## **LA BRAVISSIMA DE MULFULLS DE PATATA**

maionesa de chipotle, compota de tomàquet i puré d'all rostit

## **BRIOIX DE CUA DE BOU**

amb maionesa de fines herbes i ou

## **BURRATA CREMOSA AMB BASE DE SALMOREJO**

cocktail de tomàquets i relish d'olives

## **CALAMAR DE POTERA A LA PLANXA**

cremós de dashi, textures d'alga nori

## **TATAKI DE PRESA IBÈRICA**

alberginia a la flama i romesquet

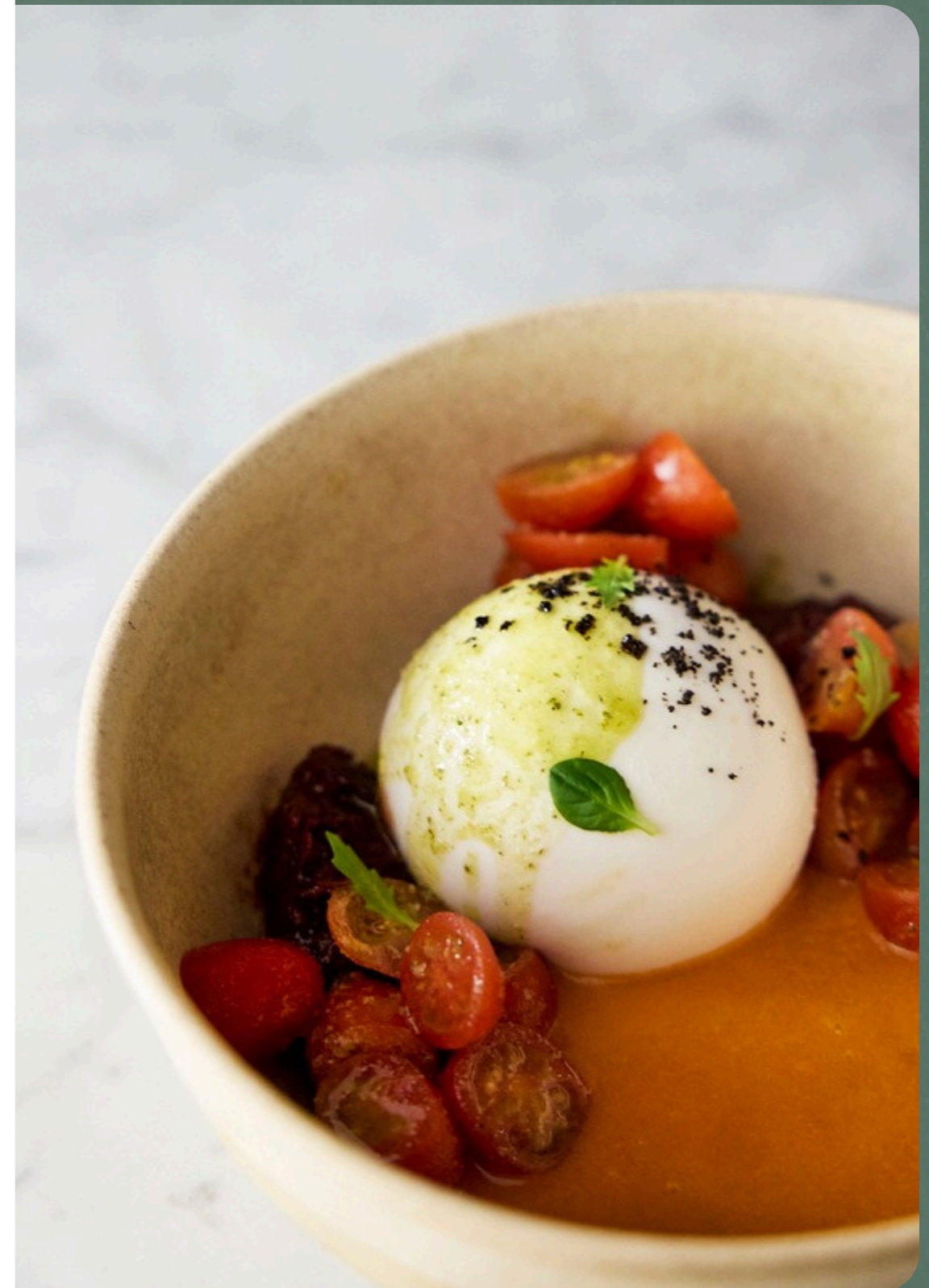
## **XOCOLATA, OLI VERA DEL VALLÈS I SAL**

> OPCIÓ DE CANVIAR UN PLAT PER:

## **OUS SES ILLES AMB PATATA AL BRANDY I ½ LLAMANTOL FRESC**

+ 10 euros per plat

55€/ persona



# MENÚ EXPERIÈNCIA

Entrants a compartir, segon i postre a escollir

Pa de massa mare amb mantega de tòfona, mantega cítrica i tomàquet amanit

## ENTRANTS A COMPARTIR

### **COCA DE FOIE GRAS MICUIT**

en ganache, calvados i maduixes

### **TARTAR DE GAMBA BLANCA**

amb emulsió de pollastre a l'ast

### **BURRATA CREMOSA**

amb base de salmorejo, cocktail de tomàquets i relish d'olives

### **RAVIOL DE CRANC REIAL**

beixamel de marisc i salsa chilli crab

## SEGONS A ESCOLLIR

### **TRONC DE TURBOT**

amb base del seu pil pil, caviar atlàntic i ortiguites cruixents

### **ARRÒS MELÓS DE LA SENYORETA**

amb carpaccio de gamba blanca i emulsió d'herbes fresques

### **STEAK TARTARE DE VEDELLA ECOLÒGICA**

amb mantega cafè de parís i torrades

### **TATAKI DE PRESA IBÈRICA**

albergínia a la flama i romesquet

### **LINGOT DE XAI XISQUETA**

amb pad thai de bolet enoki i curri groc suau

## POSTRES A ESCOLLIR

### **BABÀ AL ROM**

brioche de mantega fornejat al moment i flamejat amb Rom. Acompanyat de gelat de vainilla.

### **XOCOLATA, OLI I SAL**

cremós de xocolata 70%, encenalls de xocolata, cacao nibs, OOVE Vera del Vallès i flor de sal

### **TARTAR DE MADUIXES FRESQUES**

sablé breton, chantilly al cardamom i sorbet de mango

> OPCIÓ DE CANVIAR UN PLAT PER (ENTRANTS I SEGONS):

### **OUS SES ILLES AMB PATATA AL BRANDY**

### **I ½ LLAMANTOL FRESC**

+10 euros per plat

65€/ persona



# BEGUDES

En cas de que algú vulgui més begudes o canviar les begudes per una opció millor

## ELS MENÚS INCLOUEN:

- Aigua sense gas, 1 canya de cervesa o cervesa sense alcohol i una ampolla de vi cada 5 persones.
- 1 Cafe sol o tallat, infusions per persona.
- Begudes NO INCLOSES en el Menú Setmanal de Migdia i en el Menú Degustació.

En cas de que vulguin ampliar les begudes o modificar-les, ens ho poden consultar al moment de fer la seva reserva.

Disposem de refrescos i una amplia gama de vins nacionals i internacionals de petits projectes vinícoles.

## BRINDEM?

**Copa de cava Selecta Brut Nature +6 euros**

### **SELECTA BRUT NATURE, VINS DEL TERME**

D.O. Cava - Xarel·lo, Macabeu, Parellada , 18€ ampolla

### **PÉT NAT, L'ENCLÒS DE PERALBA**

Penedès - Malvasia de Sitges - Ancestral, 26€ ampolla

### **AT ROCA ROSAT RESERVA, AT ROCA**

Corpinnat - Macabeu, Garnatxa negra, 32€ ampolla

### **COLET GRAN CUVÉE BRUT NAT, COLET**

Penedès - Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo, 30€ ampolla

### **VATUA! ROSÉ, COLET**

Penedès - Moscatell, Gewürz., Garnatxa, 26€ ampolla

PER A GRUPS DE MÉS  
DE 12 PERSONES

---

ESPAI PRIVAT

\*Consultar les condicions

## INFORMACIÓ GENERAL

### CAPACITAT MÀXIMA:

- Els menús per a grup són a partir de 7 adults
- màxim 12 persones en una mateixa taula, sense exclusivitat
  - En cas de que hi hagi infants, disposem del menú Happy Mint (25€)
- a partir de 12 persones, per tal de garantir un bon servei, caldrà privatitzar l'espai.

### CAPACITAT DE L'ESPAI EN MODALITAT PRIVADA:

- 24 persones en taula imperial (taula única)
- 35 persones assentades en diferents taules
- 50 persones en format coctel.

### PREUS PER PRIVATITZAR L'ESPAI:

- A partir de 1600 euros de dilluns a dijous al migdia (Iva inclos). Menjar i beguda inclosa.
- A partir de 2000 euros qualsevol nit o migdia de divendres, dissabte, diumenge o festiu.
- (Iva inclos). Menjar i beguda inclosa.
- Durada: 2.5 hores amb sortida a les 16.45 i a les 23.45, excepte acord previ.

### AL·LÈRGIES / INTOL·LERÀNCIES

- En cas de persones amb al·lèrgies, intoleràncies o peticions especials, s'haurà de pactar amb anterioritat per adaptar el menú.

## ELS NOSTRES MENÚS

- 2 menús a compartir
- 1 menú amb entrants a compartir, segon a escollir, postre a escollir
- Menú Setmanal i Menú Degustació disponible
- Beguda: els menús inclouen aigua sense gas, 1 cervesa de tirador o sense alcohol per persona, 1 ampolla de vi cada 5 persones, cafè sol o tallat, infusió. Resta de begudes, a part.
- Opció d'ampliar la beguda.
- Opcions de contractar serveis addicionals.
- Les propostes de menú es poden modificar previ acord, subjecte a suplementes. En cap cas es podrà minorar el preu del menú.

## POLÍTICA DE RESERVA

Els àpats per a grups estan subjectes a disponibilitat.

Siusplau, enviar un correu a [hello@mintgranollers.com](mailto:hello@mintgranollers.com) indicant:

- Nom complet
- Telèfon de contacte
- Data de la reserva
- Número de persones
- Hora de la reserva
- Motiu de la celebració
- Al·lèrgies, intoleràncies o peticions especials
- Menú escollit, en cas de saber-ho.

La reserva es realitzarà un cop s'efectui una paga i senyal del 50% de l'import total pactat via transferència bancària, link de pagament o efectiu.

- RESERVES EN ESPAI PRIVAT, pagament íntegre per adelantat.
  - En ambdós casos, els articles addicionals consumits s'hauran d'abonar abans d'abandonar el restaurant.
  - La factura s'emetrà un cop transcorregut el dia de l'esdeveniment.

### POLÍTICA DE REEMBORSAMENT EN CAS DE MODIFICACIONS:

La devolució de la paga i senyal total o parcial, en cas de cancel·lació o modificació, es podrà fer efectiva sempre i quant es comuniqui amb un màxim de 72h.

La política de cancel·lació, s'estudiara cas per cas atenent les circumstàncies particulars i degudament justificades.

## ALTRES CONSIDERACIONS:

- PASTÍS D'ANIVERSARI

Admetem pastissos d'establiments professionals amb un cost de servei de 2.5€ per persona.

- ENTRADA D'ANIMALS

A Mint admetem animals sempre i quan siguin silenciosos i es procuri que no afectin al correcte desenvolupament del servei i el benestar de la resta de comensals.

Per motius de seguretat alimentària, no es podrà entrar menjar extern.

- ALIMENTS EXTERNES

Per motius de seguretat alimentària, no està permesa l'entrada de menjar o beguda aliens al restaurant.

MINNT

RESTAURANT

93 625 41 98

[hello@mintgranollers.com](mailto:hello@mintgranollers.com)

[www.mintgranollers.com](http://www.mintgranollers.com)

