



MICHELIN
2025

MINT

R E S T A U R A N T

MENÚ GRUPS 2025

MINTGRANOLLERS.COM

MENÚ A MIDA

(taula completa - mínim 7 persones)

QUINA IDEA TENIES PENSADA?

A Mint **configurarem 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.

Els menús personalitzats es faran a partir de 48€ per persona, a partir de les diferents propostes de la nostra cuina.

Per a facilitar-vos una mica la feina, us **proposem dos formats de menú el·laborats amb plats de la nostra cuina**, consistents en una proposta gastronòmica variada i exquisita per tots els paladars.

Siusplau, si existeixen al·lèrgies, intoleràncies o peticions especials, indiqueu-nos-ho el més aviat possible.

OFERTA HABITUAL DE MENÚS

DEGUSTACIÓ I MENÚ DE MIGDIES ENTRE SETMANA

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 dels menús degustació Essència (60€) i Festival (75€), de 6 i 8 passos respectivament, que es servirà a taula completa.

MENÚ A COMPARTIR

6 plats a compartir
(taula completa - mínim 7 persones)

Per variacions en els menús proposats, o plats especials, consultar

CROQUETES DE POLLASTRE CARBONARA
de pollastre rostit, guanciale i parmesà amb rovell curat

COCA DE FOIE GRAS
ganache de micuit, calvados, figues

TARTAR DE SALMÓ MARINAT
salmó fresc tallat a daus, acompanyat d'alvocat i chutney de mango

OUS A 63°C AMB ZAMBURINYES
parmentier robouchon, bolets de temporada i cansalada confitada

TONKATSU DE PRESA IBÈRICA
salsa cafè de parís, crumble i quèetchup d'all negre

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

48€ / persona

Consultar les condicions generals
per a més detalls

MENÚ MINT

Entrants a compartir, segon i postre a escollir
(taula completa - mínim 7 persones)

Per variacions en els menús proposats, o plats especials, consultar

BRIOIX DE CUA DE BOU

cua de bou guisada, mousseline i ou de guatlà

XIPIRONETS A L'ANDALUSA

sobre cremeta de sobressada i mel, amb ceba confitada

BURRATINA CREMOSA

salmorejo, cocktail de tomàquets i relish d'olives, figues i ametlles (V)

SEGON A ESCOLLIR

ARRÒS DE LA SENYORETA

Arròs melós de gamba vermella, el seu carpaccio i maionesa d'herbes fresques

XAI ECOLÒGIC MELÓS

Bolet enoki en tempura i milfulls de gratin de patata dauphinoise

TONKATSU DE PRESA IBÈRICA

arrebossat sobre parmentier al cafè de París i all negre

PEIX FRESC DEL DIA

el seu pil pil, anèmones cruixents i gnocchi

POSTRE A ESCOLLIR

XOCOADDICT

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

PASTÍS DE FORMATGE CREMÓS

acompanyat de gelat artesà (V)

BABÀ AL ROM

brioix amb almívar de rom cremat i gelat de vainilla (V)

55€ / persona

MINT EXCLUSIVE

GAUDEIX DE MINT

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

Aforament:

- Fins a 24 persones en taula imperial
- Fins a 35 persones en taules allargades
- Fins a 45 - 50 persones a peu dret

En aquest cas, existeix la possibilitat de celebrar una part a peu dret i una part en format assentat.

Consultar disponibilitat

Condicions de contractació

Migdies de dilluns a divendres a partir de 1300€ (+IVA)

Festius, nits, dissabte i diumenge al migdia a partir de 1800€ (+IVA)

Condicions Generals

Tots els preus inclouen el 10% d'IVA.

Menús exclusivament per a grups a partir de 7 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 aigua sense gas i dues begudes per persona (refresc, canya de cervesa o copa de vi blanc o negre - 1 ampolla cada 3 persones), cafè d'especialitat espresso o tallat i pa de massa mare amb mantega de tòfona.

En el cas dels menús degustació no s'inclou la beguda i/o maridatge. Resta de begudes a part. Les begudes no consumides, no es restaran del compte total.

(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 al fer 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 cel·lebracions 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.

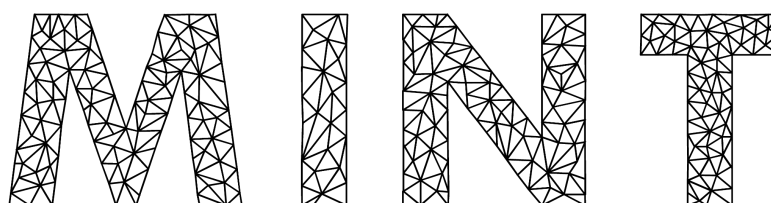
Confirmació, modificació i cancel·lació.

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

L'import restant caldrà que es pagui, com a molt, 3 dies abans de la data de la reserva.

Per als articles consumits addicionalment, caldrà fer el pagament el mateix dia de l'esdeveniment, a la seva finalització.

En cas d'estar interessats es signarà un contracte de prestació de serveis entre les parts on es recull de forma detallada les condicions del servei contractat.



R E S T A U R A N T

CARRER SANT JOSEP 10
GRANOLLERS

936 254 198

MINTGRANOLLERS.COM
@mintgranollers