

MENÚ COMPARTIM

PLATS A COMPARTIR AL CENTRE.
LES QUANTITATS S'AJUSTEN AL NÚMERO DE COMENSALS

(taula completa - de 7 a 12 persones - per a més de 12 persones consultar les condicions generals al final)

Els plats del menú són a compartir i no s'emplantaran de forma individual

Pa de massa mare

Croquetes de pernil ibèric de gla

Tatin de ratatouille de verdures al forn, gambetes i formatge comté

Fish and chips de morro de bacallà, salsa tàrtara, milfulls de patata i mos cruixent de brandada

Xai ecològic melós amb salseta especiada, toc d'alfàbrega i lemongrass

(Opció d'afegir o modificar un plat per els Ous Ses illes, amb base de patates al brandy, ou de gallines felices i llamàntol sense closca +10€ per persona)

Pastís de formatge cremós amb toc de formatge d'ovella curat

48€ / persona

MENÚ CELEBREM

PLATS A COMPARTIR AL CENTRE.
LES QUANTITATS S'AJUSTEN AL NÚMERO DE COMENSALS

(taula completa - de 7 a 12 persones - per a més de 12 persones consultar les condicions generals al final)

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

La bravíssima de mulfills 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

(Opció d'afegir o modificar un plat per els Ous Ses illes, amb base de patates al brandy, ou de gallines felices i llamàntol sense closca +10€ per persona)

Xocolata, oli Vera del Vallès i sal

55€ / persona

MENÚ EXPERIÈNCIA

ENTRANTS A COMPARTIR AL CENTRE.
PRINCIPALS I POSTRES INDIVIDUALS, A ESCOLLIR.

(taula completa - de 7 a 12 persones - per a més de 12 persones consultar les condicions generals al final)

PA DE MASSA MARE

degustació de mantegues aromàtiques i tomàquet amanit

COCA DE FOIE GRAS

ganache de foie gras mi cuit, base cruixent al calvados i maduixes

TARTAR DE GAMBA BLANCA

Sobre panipuri cruixent i emulsió de pollastre a l'ast

BURRATINA CREMOSA

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

RAVIOLO DE CRANC

làmines de pasta fresca, ragú de cranc reial i beixamel de marisc

SEGON A ESCOLLIR

ARRÒS DE LA SENYORETA

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

TATAKI DE PRESA IBÈRICA

amb alberginia al miso,

STEAK TARTAR DE "CAL TOMÀS"

xips de nyàmera, mantega cafè de parís i torradetes carasatu

TRONC DE TURBOT A LA PLANXA

anèmones cruixents i el seu pil pil suau

LINGOT DE XAI XISQUETA MELÓS

Reducció del seu suc, salseta de curri groc suau i pad thai de bolet enoki

(Opció d'afegir o modificar un plat per els Ous Ses illes, amb base de patates al brandy, ou de gallines felices i llamàntol sense closca +10€ per persona)

POSTRE A ESCOLLIR

XOCOLATA, OLI I SAL

cremós de xocolata 70%, AOVE Vera del Vallès, sal maldon, cacao nibs i escames de xocolata

BABÁ AL ROM

Brioix de mantega fornejat al moment i flamejat amb rom, acompanyat de gelat de vainilla

TARTAR DE MADUIXES NATURALS

crema semi muntada al cardamom, avellana caramel.litzada, sorbet de mango i alfàbrega

65€ / persona

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 (28.80€) que inclou un entrant, principal i postre a escollir; aigua sense gas i pa. Del Menú Degustació Festival (75€) de 8 passos, que es servirà a taula completa.

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 dijous a partir de 1600€ (IVA inclòs)

Divendres al migdia, festius, nits, i cap de setmana, a partir de 2000€
(IVA inclòs)

Condicions Generals

BEGUDA

Els menús inclouen aigua osmotitzada sense gas. Una canya de cervesa lager, clara o les respectives opcions sense alcohol. 1 ampolla de vi cada 5 persones, cafè sol o tallat, tè.

En cas d'optar per ampliar o modificar la beguda, caldrà comunicar-ho al moment de la reserva, previ acord i subjecte a suplement

AFORAMENT

Per qüestions d'aforament i qualitat del servei, els grups de més de 12 persones s'atendran en el format Mint Exclusive (reserva del restaurant en format privat).

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.

MENJAR I PETICIONS ESPECIALS

Els menús són propostes que sabem que funcionen, però ens podem adaptar a les seves necessitats.

Qualsevol modificació o addició de plats o altres articles en els menús serà sota previ acord i subjecte a suplement.

Els menús estan subjectes a modificacions segons temporada que es comunicaran amb antel.lació.

Per a qualsevol al·lèrgia, intolerància o petició especial, serà indispensable comunicar-ho al fer la reserva.

Disposem d'informació sobre al·lèrgens.

En cas d'escollir el Menú Experiència, caldrà comunicar les eleccions dels plats amb una antelació mínima de 48h .

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.

PREU I RESERVA

Tots els preus inclouen el 10% d'IVA.

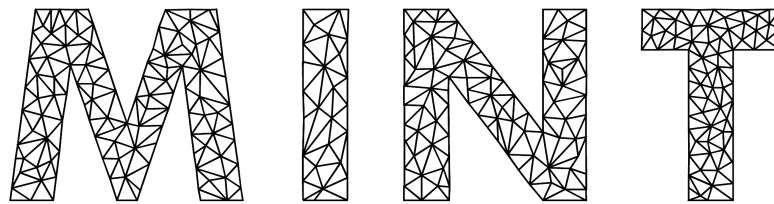
Confirmació, modificació i cancel.lació.

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).

Subjecte a política de cancel.lació. Consultar per conèixe'n més detalls.

Per a dubtes o consultes:

- hello@mintgranollers.com
- 93 625 41 98



R E S T A U R A N T

CARRER SANT JOSEP 10
GRANOLLERS

936 254 198

MINTGRANOLLERS.COM

@mintgranollers