

The logo for MINT RESTAURANT features the word "MINT" in a large, stylized, black-outlined font. The letters are composed of a complex geometric pattern of triangles and lines, giving them a wireframe or architectural appearance. The background of the entire page is a faded, light green photograph of a modern restaurant interior. On the left, there is a long wooden counter with various items on it, including a menu holder with a "MINT" sign, some books, and a small plant. To the right of the counter is a white, curved reception desk. In the background, there are tables and chairs, and a large window with vertical wooden slats. The overall atmosphere is clean, bright, and contemporary.

MINT

R E S T A U R A N T

MENÚ GRUPS 2022

MINTGRANOLLERS.COM



Cuinem respectant tant els ingredients
per elaborar un plat com les persones
que es reuneixen per compartir-lo.
Seu i gaudeix!

*"Cocinamos respetando tanto los
ingredientes para elaborar un
plato, como a las personas que
se reúnen para compartirlo.
¡Toma asiento y disfruta!"*

*"We cook showing as much respect
for the ingredients that we use to
prepare a dish as for the people
that gather together to share it.
Have a sit and enjoy!"*



El restaurant, presidit per una olivera al centre de la sala, transmet el caràcter acollidor i fresc de la nostra filosofia.

Dins les que eren les quatre parets d'un antic taller de bobinatge de motors, els engranatges de la nova maquinària es mouen a un ritme frenètic per aconseguir que el comensal se senti com a casa.

Format per un equip jove i apassionat per la cuina i la sala, Mint t'ofereix viure una experiència plena de sabor, acostant-te a noves el·laboracions i productes en un ambient urbà i distès.

Perquè Mint és casa nostra, i volem obrir-te la porta de bat a bat.



Cuina contemporània d'arrels mediterrànies i tocs internacionals

La nostra proposta gastronòmica es basa en una cuina honesta de bases tradicionals, que convina el producte fresc de temporada amb ingredients d'arreu del món.

Amb l'objectiu de que gaudeixis d'una experiència gastronòmica única, et presentem els nostres menús per a grups.



Menú URBÀ

6 plats a compartir

(taula completa - mínim 8 persones)



CROQUETA DE POLLASTRE
amb salsa satay i cacauet

LA BRAVÍSSIMA
la nostra versió de les patates braves 🌿

BURRATA CREMOSA
cocktail de tomàquets, salmorejo i relish d'olives i figues 🌿

OHMELETTE
truita brutal d'ous frescos, ceba i tòfona farcida d'escuma de patata 🌿

MAGRET D'ÀNEC B-JING
salsa barbacoa hoisin, blat tendre i vegetals

XOCOADDICT
pastís de xocolata 70% i avellanes 🌿

45€ / PERSONA



Menú GRESCA



entrants per compartir, segon i postre a escollir

(taula completa - mínim 8 persones)

ENTRANTS A COMPARTIR

BURRATA CREMOSA

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

COCA DE FOIE GRAS

coca de vidre, calvados i maduixa

SALMÓ MARINAT

anet fresc, pebre rosa i salsa de fonoll i wasabi

SEGONS A ESCOLLIR

XAI ECOLÒGIC MELÓS

hummus d'all escalivat, préssec i iogurt amb menta

HOT POP A FEIRA

salses huancaína i anticuchera, pebre vermell, cansalada curada

TONKATSU DE PRESA DE PORC IBÈRIC

arrebosat, parmentier al cafè de parís i all negre

POSTRES A ESCOLLIR

XOCOADDICT

pastís de xocolata 70% i avellanes 🍷

COULANT DE FORMATGE

pastís de formatge amb el cor cremós 🍷

TIRA'M-HI SUC

el tiramisú amb essència líquida de cafè i dauets de torrija 🍷

48€ / PERSONA



Menú ATELIER

primer, segon i postre a escollir

(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.

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

Altres Menús

migdiies entre setmana i Tast de Mint

(taula completa - mínim 8 persones)

De dilluns a divendres (excepte festius), disposem d'un menú de migdia (21.50€) i del Menú executiu (35€) que inclouen un entrant, principal i postre a escollir; aigua sense gas i pa.

També disposem del Tast de Mint, 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



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 nostres 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 aigua sense gas, vi de la casa, cafè d'especialitat i pa de Mint.

Resta de begudes a part.

 **Indica plat vegetarià / opció vegetariana**

Disposem d'informació sobre al·lèrgens.

Per a qualsevol al·lèrgia, intolerància o petició especial, serà indispensable comunica-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 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



@mintgranollers