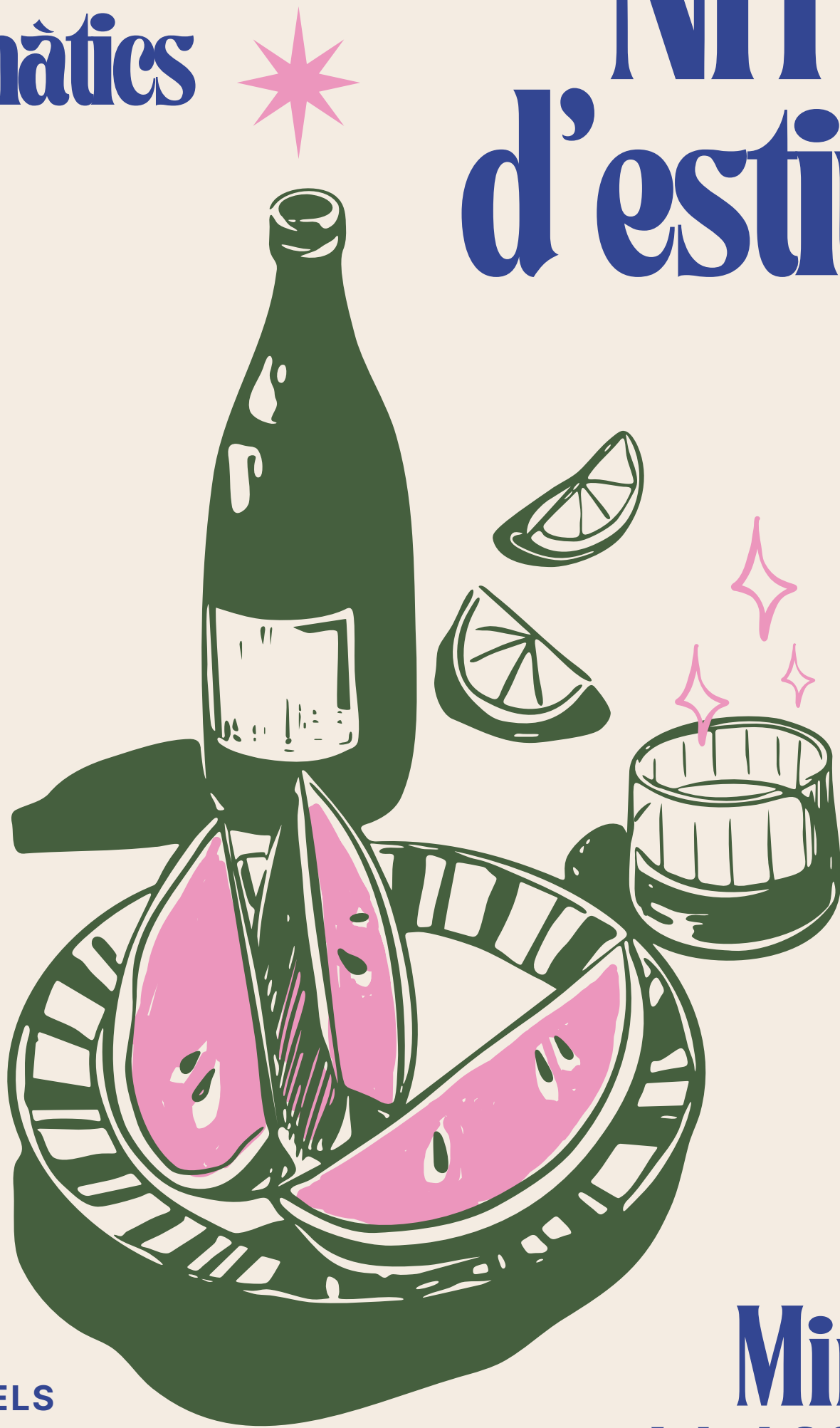


**SOPARS**  
**Temàtics**

**NITS**  
**d'estiu**



**TOTS ELS**  
**DIJOUS**  
**DE JULIOL**

**Mint**  
**Juliol 2026**

# AGENDA Nits d'estiu

2  
Juliol

## CARNÍVORS ANÒNIMS

FOC, BRASA I BON PRODUCTE. UNA NIT PER ALS QUE ESTIMEN LA CARN DE VERITAT



9  
Juliol

## ESTIU A LA COPA

PER UNA NIT D'ESTIU COM CAL  
*El primer còctel o mocktail convida la casa*

16  
Juliol

## ¡VIVA MÉXICO!

TACOS, CÍTRICS I COCCIONS LENTES. UNA NIT QUE ACABA AMB SALSA ALS DITS



23  
Juliol

## ESTIU A LA COPA

PER UNA NIT D'ESTIU COM CAL  
*El primer còctel o mocktail convida la casa*

30  
Juliol

## ENTRE CLOSQUES

UNA CELEBRACIÓ DEL MARISC EN TOTES LES SEVES FORMES. UNA NIT PER GAUDIR DEL MAR A CADA MOSSEGADA.



20  
Agost

## ASIAN NIGHT

OBRE EL PASSAPORT GASTRONÒMIC I ACOMPANYA'NS EN UNA TRAVESSIA PELS SABORS MÉS CAPTIVADORS D'ÀSIA



MINT

RESTAURANT

# CARNÍVORS Anònims

MINT

DIJOURS  
2 DE JULIOL

**5 plats** per  
llepar-se  
els dits!



**40€**/persona  
Beguda a part

**PLACES LIMITADES!!**

RESERVA LA TEVA TAULA I UNEIX-TE A LA  
PRIMERA REUNIÓ DE CARNÍVORS ANÒNIMS

**NITS  
d'estiu**

# CARNÍVORS

## Anònims

MINT

DIJOUS  
2 DE JULIOL

### MENÚ

#### PA DE MASSA MARE

Mantega de llardons

#### PINTXO IBÈRIC

Yakitori de presa ibèrica, cansalada fumada, ponzu i puré de kohlrabi

#### STEAK TARTAR I MOLL DE L'ÒS

Formatge fumat, ametlla cruixent i mostassa francesa

#### HAMBURGUESA DE VACA MADURADA

Brioche de mantega, foie gras poelé i salsa périgieux

#### TXULETA DE LLOM BAIX A LA BRASA

Pebrots del piquillo a la flama i patata trencada

#### TORRIJA DE CIRERES

Crema lleugera de torrija, cireres macerades en patxaran i vinagre de Mòdena, daus de brioche caramel·litzat i gelat de iogurt

40€/persona  
Beguda a part

PLACES LIMITADES!  
**Reserva ara!**



# ¡Que viva MÉXICO!

MINT

DIJOUS  
16 DE JULIOL

**6 plats per  
llepar-se  
els dits!**



**40€/persona**  
Beguda a part

**PLACES LIMITADES!!**

RESERVA LA TEVA TAULA I UNEIX-TE A LA  
PRIMERA REUNIÓ DE CARNÍVORS ANÒNIMS

**NITS  
d'estiu**

# ¡Que viva MÉXICO!

MINT

**DIJOURS**  
16 DE JULIOL

## MENÚ

### GUACAMOLE FET AL MOMENT

Salsa verda tatemada. Salsa macha.

### SOPE DE RES ESTOFADA

Yakitori de presa ibèrica, cansalada fumada, ponzu i puré de kohlrabi

### STEAK TARTAR I MOLL DE L'ÒS

Queso cotija i pico de gallo

### AGUACHILE DE GAMBA VERMELLA

Cogombre, llima i xile verd (\*coriandre)

### TACOS AL PASTOR

Ceba morada encurtida i pinya soasada

### BOCADOS DE TEQUILA

Daus de pa de pessic amarats en almívar de tequila, sorbet de llimona i cajeta salada

### MÈXIC A LA COPA

Carta de còctels inspirats en Mèxic, on el tequila, el mezcal, els cítrics i les espècies seran els protagonistes.

**40€**/persona  
Beguda a part

**PLACES LIMITADES!**  
**Reserva ara!**



# Entre CLOSQUES

MINT

DIJOUS  
30 DE JULIOL

6 plats per  
llepar-se  
els dits!



40€/persona  
Beguda a part

**PLACES LIMITADES!!**

RESERVA LA TEVA TAULA I UNEIX-TE A LA  
PRIMERA REUNIÓ DE CARNÍVORS ANÒNIMS

**NITS  
d'estiu**

# Entre CLOSQUES

DIJOURS  
30 DE JULIOL

## MENÚ

### PA DE MASSA MARE

Mantega de pell de cítrics

### MARISCADA MINT

Tosta d'ensaladilla de cranc reial

Croqueta Musclo tigre

Ceviche tropical de vieira fresca

### OSTRA FRANCESA

amanit japonès de ponzu i mirin

### CLOÏSES DE CARRIL

obertes al moment amb salsa marinera boullabesa

### GAMBA GROSSA DE PALAMÓS

Parmentier d'ou ferrat, daus cruixents de patata i el seu suc

### BRAÇ DE GITANO DE CREMA DE LLIMONA

Merenga torrada i sorbet de llimona

**40€**/persona  
Beguda a part

PLACES LIMITADES!

**Reserva ara!**

