

**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

## NITS DE CÒCTEL

NOMÉS ARRIBAR, US CONVIDAREM A UN COCKTAIL O MOCKTAIL ESPECIALMENT CREAT PER REFRESCAR L'INICI DE LA VETLLADA.

16  
Juliol

## ¡VIVA MÉXICO!

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



23  
Juliol

## ¡VIVA MÉXICO!

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



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!!**

Una nit recorregut per diferents elaboracions on el fum, la brasa i el temps són protagonistes, reinterpretats amb la mirada de Mint.

**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

DIJOURS  
16 DE JULIOL

6 plats per  
llepar-se  
els dits!

SOLD OUT



40€/persona  
Beguda a part

## **Places limitades!!**

Reserva la teva taul per Una nit de guacamole,  
aguachile, cochinita pibil i tequila.

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**

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!**



# ¡Qué viva MÉXICO!

MINT

DIJOURS

23 DE JULIOL



**Sopar 40€/persona**  
Beguda a part

**Places limitades!!**

Reserva la teva taula per una nit de guacamole, aguachile, cochinita pibil i tequila.

**NITS  
d'estiu**

# ¡Que viva MÉXICO!

MINT

DIJOURS  
23 DE JULIOL

## MENÚ

### GUACAMOLE FET AL MOMENT

Salsa verda tatemada. Salsa macha.

### SOPE DE RES ESTOFADA

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

DIJOURS  
30 DE JULIOL

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



**40€/persona**  
Beguda a part

**Places limitades!!**

Reserva la teva taula per una celebració del marisc en totes les seves formes. Una nit per gaudir del mar a cada mossegada.

**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!**



# ASIAN night

MINT

DIJOUS  
20 D'AGOST

Quatre països. Cinc plats.  
Un viatge únic!



**40€/persona**  
Beguda a part

## **Places limitades!!**

Reserva la teva taula per gaudir d'Un recorregut gastronòmic per diferents cultures asiàtiques, on cada plat ens transporta a un país i a la seva manera d'entendre la cuina.

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

# ASIAN night

DIJOURS  
20 D'AGOST

## MENÚ

### APERITIU XINÈS - SOPA FREDA AGREDOLÇA

Fideus d'arròs, verdures cruixents i marisc

### ÍNDIA - BROQUETA DE CONTRACUIXA DE POLLASTRE TANDOORI

Pa naan acabat de fer i salsa de iogurt amb herbes fresques

### ESSÈNCIA JAPONESA - URAMAKI SAKURA

Salmó i tonyina vermella lleugerament soasada

### COREA - BAO BUN DE PORC ROSTIT

Kimchi casolà, cogombre envinagrat i maionesa de sèsam

### ÀSIA EN DOLÇ

#### ORANGE · COCO · MATCHA

Flam cremós de te matcha, gelat de coco i taronja confitada

### LA NIT CONTINUARÀ A LA COPA.

Per a l'ocasió, hem preparat una selecció de vins escumosos i còctels inspirats en Àsia, amb ingredients com el el litxi, el gingebre, el lemongrass i altres aromes que us faran allargar el viatge fins a l'últim glop.

**40€/persona**  
Beguda a part

PLACES LIMITADES!  
**Reserva ara!**

