

# Melic del Gòtic

RESTAURANT — BARCELONA — BARRI GÒTIC

Menú divendres 24 de Novembre de 2017

## PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Bouquet de brots amb mozzarella i vinagreta de mostassa i mel  
Bouquet de brotes con mozzarella y vinagreta de mostaza y miel  
Bouquet of sprouts with mozzarella and vinaigrette of mustard and honey

Pasta del dia amb salsa alfredo  
Pasta del día con salsa alfredo  
Pasta of the day with alfredo sauce

Cols de Brusel·les estofades  
Coles de Bruselas estofadas  
Stewed brussels sprouts

## SEGONS / SEGUNDOS / MAIN

Conill a la graella amb patata panadera  
Conejo a la parrilla con patata panadera  
Grilled rabbit with roasted potato

Fricandó de vedella amb boletus  
Fricandó de ternera con boletus  
Veal fricandó with mushrooms

Costella ibèrica a la brasa amb carbassó a la graella  
Costilla ibérica a la brasa con calabacín a la parrilla  
Grilled Iberian ribs with grilled zucchini

Bacallà confitat sobre llit de carbassa amb sofregit d'alls tendres  
Bacalao confitado sobre lecho de calabaza con sofrito de ajos tiernos  
Confited cod fish on bed of squash with sautéed of tender garlics

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Assortiment de rebosteria  
Surtido de repostería  
Assortments of cakes

logurt grec amb kiwi natural  
Yogur griego con kiwi natural  
Greek yoghurt with fresh kiwi

Gelat del dia  
Helado del día  
Ice cream of the day

Pa. Aigua. Vi o canya. Cafè  
Pan. Agua. Vino o caña. Café  
Bread. Water. Glass of wine or beer. Coffee

**menú del dia**

12 € IVA Incl.

**Melic del Gòtic, Restaurant Braseria**  
C/ Montsió, 7, 08002 Barcelona Tel.: 93 317 19 91

# Melic del Gòtic

RESTAURANT — BARCELONA — BARRI GÒTIC

Menú divendres 24 de Novembre de 2017

## PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Bouquet de brots amb mozzarella i vinagreta de mostassa i mel  
Bouquet de brotes con mozzarella y vinagreta de mostaza y miel  
Bouquet of sprouts with mozzarella and vinaigrette of mustard and honey

Pasta del dia amb salsa alfredo  
Pasta del día con salsa alfredo  
Pasta of the day with alfredo sauce

Cols de Brusel·les estofades  
Coles de Bruselas estofadas  
Stewed brussels sprouts

## SEGONS / SEGUNDOS / MAIN

Conill a la graella amb patata panadera  
Conejo a la parrilla con patata panadera  
Grilled rabbit with roasted potato

Fricandó de vedella amb boletus  
Fricandó de ternera con boletus  
Veal fricandó with mushrooms

Costella ibèrica a la brasa amb carbassó a la graella  
Costilla ibérica a la brasa con calabacín a la parrilla  
Grilled Iberian ribs with grilled zucchini

Bacallà confitat sobre llit de carbassa amb sofregit d'alls tendres  
Bacalao confitado sobre lecho de calabaza con sofrito de ajos tiernos  
Confited cod fish on bed of squash with sautéed of tender garlics

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Assortiment de rebosteria  
Surtido de repostería  
Assortments of cakes

logurt grec amb kiwi natural  
Yogur griego con kiwi natural  
Greek yoghurt with fresh kiwi

Gelat del dia  
Helado del día  
Ice cream of the day

Pa. Aigua. Vi o canya. Cafè  
Pan. Agua. Vino o caña. Café  
Bread. Water. Glass of wine or beer. Coffee

**menú del dia**

12 € IVA Incl.

**Melic del Gòtic, Restaurant Braseria**  
C/ Montsió, 7, 08002 Barcelona Tel.: 93 317 19 91