

# Melic del Gòtic

RESTAURANT — BARCELONA — BARRI GÒTIC

Menú dilluns 19 de Febrer de 2018

## PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Farfalle en salsa alfredo amb cruixent de bacó  
Farfalle en salsa alfredo con crujiente de beicon  
Farfalle in alfredo sauce with crunchy bacon

Crema d'espàrrecs blancs amb ou poché i brots de remolatxa  
Crema de espárragos blancos con huevo poché y brotes de remolacha  
White asparagus cream with poached egg and beets

Amanida mezclum Melic amb vinagreta d'anxoves  
Ensalada mezclum Melic con vinagreta de anchoas  
Mezclum salad Melic with vinaigrette of anchovies

## SEGONS / SEGUNDOS / MAIN

Pollastre al curry amb arròs blanc  
Pollo al curry con arroz blanco  
Chicken curry with white rice

Costella de porc ibèric amb espàrrecs de marge a la brasa  
Costilla de cerdo ibérico con espárragos trigueros a la brasa  
Pork Iberian rib with grilled wild asparagus

Tall que es pela de vedella a la graella amb patata al caliu  
Vacio de ternera a la parrilla con patata al caliu  
Grilled flank steak with grilled potato

Llobarro al forn amb cordó de salsa de nous i bròquil saltejat  
Lubina al horno con cordón de salsa de nueces y brócoli salteado  
Roasted seabass with sauce of walnuts and sautéed broccoli

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Peres al vi amb la seva reducció i flor de nata  
Peras al vino con su reducción y flor de nata  
Pears in wine with whipped cream

logurt grec amb mermelada de fruits vermells  
Yogur griego con mermelada de frutos rojos  
Greek yoghurt with red berries jam

Pastís de Santiago  
Tarta de Santiago  
Santiago cake

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 dilluns 19 de Febrer de 2018

## PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Farfalle en salsa alfredo amb cruixent de bacó  
Farfalle en salsa alfredo con crujiente de beicon  
Farfalle in alfredo sauce with crunchy bacon

Crema d'espàrrecs blancs amb ou poché i brots de remolatxa  
Crema de espárragos blancos con huevo poché y brotes de remolacha  
White asparagus cream with poached egg and beets

Amanida mezclum Melic amb vinagreta d'anxoves  
Ensalada mezclum Melic con vinagreta de anchoas  
Mezclum salad Melic with vinaigrette of anchovies

## SEGONS / SEGUNDOS / MAIN

Pollastre al curry amb arròs blanc  
Pollo al curry con arroz blanco  
Chicken curry with white rice

Costella de porc ibèric amb espàrrecs de marge a la brasa  
Costilla de cerdo ibérico con espárragos trigueros a la brasa  
Pork Iberian rib with grilled wild asparagus

Tall que es pela de vedella a la graella amb patata al caliu  
Vacio de ternera a la parrilla con patata al caliu  
Grilled flank steak with grilled potato

Llobarro al forn amb cordó de salsa de nous i bròquil saltejat  
Lubina al horno con cordón de salsa de nueces y brócoli salteado  
Roasted seabass with sauce of walnuts and sautéed broccoli

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Peres al vi amb la seva reducció i flor de nata  
Peras al vino con su reducción y flor de nata  
Pears in wine with whipped cream

logurt grec amb mermelada de fruits vermells  
Yogur griego con mermelada de frutos rojos  
Greek yoghurt with red berries jam

Pastís de Santiago  
Tarta de Santiago  
Santiago cake

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**