

Melic del Gòtic

RESTAURANT — BARCELONA — BARRI GÒTIC

Menú Dilluns 22 d'Octubre de 2018

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de roastbeef amb mezclum i vinagreta de mel i mostassa antiga
Ensalada de roastbeef con mezclum y vinagreta de miel y mostaza antigua
Roastbeef salad with mezclum and viniagrette of honey and whole grain mustard

Piquillo farcits de peix i la seva crema
Piquillo rellenos de pescado y su crema
Piquillo peppers stuffed with fish and cream

Penne rigate a la bolonyesa i formatge edam
Penne rigate a la boloñesa y queso edam
Penne rigate alla bolognese and edam cheese

SEGONS / SEGUNDOS / MAIN

Confit d'ànec amb parmentier de patata trufada i salsa agredolça
Confit de pato con parmentier de patata trufada y salsa agridulce
Confited duck with truffled potato parmentier and sweet and sour sauce

Secret ibèric a la brasa amb verdureta saltejada
Secreto ibérico a la brasa con verdurita salteada
Grilled Iberian pork secret with sautéed vegetables

Entranya a la graella amb pebrots de padrón
Entraña a la parrilla con pimientos de padrón
Grilled brisket with padron peppers

Orada a la pedra amb crema de pèsols i verdures de temporada
Dorada a la piedra con crema de guisantes y verduras de temporada
Sea bream in stone with greenpeas cream and seasonal vegetables

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Mousse de llimona
Mousse de limón
Lemon mousse

Flam d'ou amb crema chantilly
Flan de huevo con crema chantilly
Egg flan with whipped cream

Pinya amb menta
Piña con menta
Pineapple with mint

Pa. Aigua o vi o refresc. Cafè inclòs
Pan. Agua o vino o refresco. Café incluido
Bread. Water or glass of wine or beer. Coffee included

menú del dia

12 €

IVA Incl.

Melic del Gòtic, Restaurant Braseria

C/ Montsió, 7, 08002 Barcelona Tel.: 93 317 19 91



Mostassa
Mostaza
Mustard



Llet
Leche
Milk



Gluten
Gluten
Gluten



Llet
Leche
Milk



Gluten
Gluten
Gluten



Llet
Leche
Milk



Peix
Pescado
Fish



Llet
Leche
Milk



Llet
Leche
Milk



Ous
Huevos
Eggs

