



Melic del Gòtic

RESTAURANT — BARCELONA — BARRI GÒTIC

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Pa de pagès torrat amb tomàquet rama 3 €
Pan de payés tostado con tomate rama
Toasted farmhouse bread rubbed with tomato and seasoned
with olive oil and salt

"Paletilla" de pernil ibèric tallat a mà D.O. 16 €
Paletilla de jamón ibérico cortado a mano D.O.
Hand-sliced D.O.* Iberian cured ham

Formatge manxec 8 €
Queso manchego
Manchego cheese

Assortiment d'embotits ibèrics D.O. 9 €
Surtido de embutidos ibéricos D.O.
Assorted D.O.* Iberian cold meats

Provolone a la brasa 7 €
Provolone a la brasa
Char-grilled provolone

Scamorza fumada embolicada en pasta filo amb
ceba sorpresa 8 €
Scamorza ahumada envuelta en pasta filo con cebolla sorpresa
Smoked scamorza cheese wrapped in filo pastry with an onion
surprise

Torrada d'anxoves 00 9 €
Tostada de anchoas 00
Toast with anchovies 00

* D.O. = Spanish certification of quality and geographical origin

AMANIDES ENSALADAS SALADS

Graellada de verdures feta a les nostres brases amb
romesco 11 €
Parrillada de verduras hecha en nuestras brasas con romesco
Grilled vegetables with romesco sauce

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de
fruits secs i mel 10 €
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de
frutos secos y miel
Goat's cheese salad with dried fruit and honey vinaigrette

Escalivada feta a les nostres brases amb
rulo de cabra 9 €
Escalivada hecha en nuestras brasas con rulo de cabra
Char-grilled vegetable salad with goat cheese

Amanida de tomàquet raf amb ventresca de tonyina,
olives Kalamata i ceba de Figueres amb
oli d'arbecuina 9 €
Ensalada de tomate raf con ventresca de atún, olivas Kalamata
y cebolla de Figueras con aceite de arbequina
Raf tomato salad with tuna belly, Kalamata olives, Figueres
onion and Arbequina oil

Mozzarella de búfala amb tomàquet confitat i alfàbrega 9 €
Mozzarella de búfala con tomate confitado y albahaca
Buffalo mozzarella with tomato confit and basil

Esqueixada de bacallà 10 €
Esqueixada de bacalao
Salt cod salad

Amanida de salmó al salaó amb vinagreta d'anet 10 €
Ensalada de salmón al salazón con vinagreta de eneldo
Salted salmon salad with dill vinaigrette

PASTA PASTA PASTA

Raviolis de bolets amb crema de ceps 9 €
Raviolis de setas con crema de ceps
Mushrooms ravioli with King bolete cream sauce

Espaguetis a la bolonyesa 8 €
Espaguetis a la boloñesa
Spaghetti Bolognese

Lasanya pura carn 10 €
Lasaña pura carne
Meat lasagne

Canelons de vedella amb beixamel trufada 9 €
Canelones de ternera con bechamel trufada
Veal cannelloni with truffle bechamel

Panzerotti rosa al salmó amb crema d'espínacs i nous 9 €
Panzerotti rosa al salmón con crema de espinacas y nueces
Salmon panzerotti with cream of spinach and walnuts

CARNS CARNES MEATS

Porc Cerdo Pork
Botifarra de pagès 8 €
Butifarra de payés
Traditional Catalan sausage

Secret de porc ibèric 10 €
Secreto de cerdo ibérico
Iberian pork slice

Broqueta de filet de porc i bolets 12 €
Brocheta de solomillo de cerdo y setas
Pork filet and mushrooms skewer

Vaca Vaca Beef
Entrecot reposat 21 dies amb Brie trufat 19 €
Entrecot reposado 21 días con Brie trufado
Entrecôte aged for 21 days with truffled Brie

Xuletó 23 €
Chuletón
Ribeye steak

Entrecot 16 €
Entrecot
Entrecôte

Filet 17 €
Solomillo
Sirloin steak

Entranya 10 €
Entraña
Brisket

Xurrasco 10 €
Churrasco
Skirt steak

Tall que es pela 10 €
Vacío
Flank steak

Picanya 10 €
Picaña
Rump steak

Broqueta de vedella amb shitake 12 €
Brocheta de ternera con shitake
Beef and shitake brochette

Xai Cordero Lamb
Xai a la brasa 12 €
Cordero a la brasa
Char-grilled lamb

Aviram Aviram Poultry
Cuixa de pollastre de pagès 9 €
Muslo de pollo de payés
Free range chicken thigh

Broqueta de pollastre i pinya 12 €
Brocheta de pollo y piña
Chicken and pineapple brochette

1/2 Conill 11 €
1/2 Conejo
1/2 Rabbit

LES NOSTRES HAMBURGUESES NUESTRAS HAMBURGUESAS OUR BURGUERS

Hamburguesa de bou 9 €
Hamburguesa de buey
Ox burger

Hamburguesa de vedella 9 €
Hamburguesa de ternera
Beef burger

Hamburguesa de pollastre 9 €
Hamburguesa de pollo
Chicken burger

Hamburguesa Tomasa 10 €
Hamburguesa Tomasa
Tomas burger

Hamburguesa Sebastià 10 €
Hamburguesa Sebastián
Sebastian burger

Hamburguesa de soia 10 €
Hamburguesa de soja
Soya burger

Hamburgueses servides amb pa de pita
Hamburguesas servidas con pan de pita
Burgers served with our pita bread

GUARNICIONS GUARNICIONES GARNISH
Patata al caliu 2,5 €
Patata al caliu
Grilled potato with garlic and parsley

Carxofes 4 €
Alcachofas
Artichokes

Mongetes amb all i julivert 2,5 €
Alubias con ajo y perejil
Kidney beans with garlic and parsley

Tomàquets amb herbes aromàtiques 2,5 €
Tomates con hierbas aromáticas
Tomatoes with aromatic herbs

Blat de moro a la graella amb mantega 2,5 €
Maíz a la parrilla con mantequilla
Barbecued sweetcorn with butter

Bolets amb all i julivert 2,5 €
Setas con ajo y perejil
Mushrooms with garlic and parsley

Patates fregides especiades 4 €
Patatas fritas especiadas
Spicy fried potatoes

Patata al caliu amb Roquefort 4,5 €
Patata al caliu con Roquefort
Baked potato with Roquefort cheese

SALSES SALSAS SAUCES

Allioli 2 €
Alioli
Alioli (garlic mayonnaise)

Ximi-xurri 2 €
Chimi-churry
Chimichurri sauce

Salsa Roquefort 2 €
Salsa Roquefort
Roquefort sauce

Salsa Barbacoa 2 €
Salsa Barbacoa
Barbecue sauce

Salsa de pebre verd 2 €
Salsa de pimienta verde
Green pepper sauce

Mostassa antiga 2 €
Mostaza antigua
Whole grain mustard

Ketchup 2 €
Ketchup
Ketchup

Salsa brava 2 €
Salsa brava
Brava (spicy) sauce

POSTRES POSTRES DESSERTS

Crema catalana 6 €
Crema catalana
Catalan crème brûlée

Copa de gelat 6 €
Copa de helado
Ice cream cup

Coulant de xocolata amb gelat de coco 6 €
Coulant de chocolate con helado de coco
Chocolate coulant with coconut ice cream

El tiramisú d'El Melic 6 €
El tiramisú de El Melic
Melic tiramisú

Tatin de poma amb gelat d'almívar de llet 6 €
Tatin de manzana con helado de dulce de leche
Apple tatin with caramel ice cream

Fondue de xocolata amb broqueta de fruita 7 €
Fondue de chocolate con brocheta de fruta
Chocolate fondue with fruit brochette

Caneló mediterrani amb aroma de taronja 6 €
Canelón mediterráneo con aroma de naranja
Mediterranean cannelloni with aroma of orange

Llet fregida amb xocolata especiada 6 €
Leche frita con chocolate especiado
Fried milk with especiated chocolate

Flor de Melic amb gelat de vainilla 6 €
Flor de Melic con helado de vainilla
Melic flower with vanilla ice cream

Melic del Gòtic restaurant

100 % NATURAL

BARCELONA

BARRI GÒTIC

Melic del Gòtic
RESTAURANT — BARCELONA — BARRI GÒTIC