

EL QUE ÉS MILLOR ESTÀ SEMPRE PER ARRIBAR.  
ÉS PER AIXÒ QUE AL MELIC DEL GÒTIC HEM  
PREPARAT UNS MENÚS PER AQUESTES FESTES  
PER COMPARTIR AMB ELS VOSTRES AMICS,  
FAMILIARS, COMPANYS DE FEINA... PERQUÈ  
MELIC TÉ UN ENCANT ESPECIAL AL NADAL.  
BONES FESTES!

LO MEJOR ESTÁ SIEMPRE POR LLEGAR. ES POR  
ESO QUE AL MELIC DEL GÒTIC HEMOS PREPARADO  
UNOS MENÚS PARA ESTAS FIESTAS PARA  
COMPARTIR CON VUESTROS AMIGOS, FAMILIARES,  
COMPAÑEROS DE TRABAJO... PORQUE EL MELIC  
TIENE UN ENCANTO ESPECIAL EN NAVIDAD.  
FELICES FIESTAS!



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

[www.melicdelgotic.com](http://www.melicdelgotic.com)



ALEGRA'T, PANXETA,  
QUE EL NADAL JA VE  
AL MELIC DEL GÒTIC



MENÚ PER A GRUPS NADAL 2017



**Per compartir / Para compartir / To share**

Pa de pagès a la brasa amb el seu tomàquet de penjar

Pan de payés a la brasa con su tomate de colgar

Grilled farmhouse bread rubbed with tomato and seasoned with olive oil and salt

Escalivada feta a la nostra brasa d'alzina amb el seu formatge de cabra en rotlle

Escalivada hecha en nuestra brasa de encina con su queso rulo de cabra

Vegetables grilled over holm oak embers served with goat's cheese

Assortiment d'embotits ibèrics D.O. Guijuelo

Surtido de embutidos ibéricos D.O. Guijuelo

Assorted Iberian cold cuts (D.O. Guijuelo\*)

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

Provolone en cassola de fang a la brasa i especiat amb orenga del Maresme

Provolone en cazuela de barro a la brasa y especiado con orégano del Maresme

Grilled provolone in a clay pot spiced with Maresme oregano

**Plat principal / Plato principal / Main course**

Entrecot de vaca a la brasa d'alzina amb patata al caliu i allioli de morter

Lomo bajo de vaca a la brasa de encina con patata al caliu y alioli de mortero

Beef tenderloin grilled over holm oak embers with baked potato and

alioli made with a mortar and pestle

**Postre / Dessert**

Caneló de Formentera farcit de crema aromatitzada de taronja

Canelón de Formentera relleno de crema aromatizada de naranja

Formentera cannelloni filled with orange-flavoured cream

Celler / Bodega / Cellar

Vine'm a Beure D.O. Penedès

Vine'm a Beure D.O. Penedès

Aigua Solán de Cabras i cafè

Agua Solán de Cabras y café

Solán de Cabras mineral water and coffee

Copa de cava Cellar Ballbe de Ferré i Catasús

Glass of Cellar Ballbe cava from Ferré i Catasús

22 € + IVA

**Per compartir / Para compartir / To share**

Pa de pagès a la brasa amb el seu tomàquet de penjar

Pan de payés a la brasa con su tomate de colgar

Grilled farmhouse bread rubbed with tomato and seasoned with olive oil and salt

Espatlla ibèrica D.O. Guijuelo

Paletilla ibérica D.O. Guijuelo

Iberian shoulder ham (D.O. Guijuelo\*)

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

Scamorza fumada embolicada en pasta filo amb ceba sorpresa

Scamorza ahumada envuelta en pasta filo con cebolla sorpresa

Smoked Scamorza wrapped in filo pastry with onion surprise

Graellada de verdures fetes a la nostra brasa d'alzina amb el seu romesco de Valls

Parrillada de verduras hechas en nuestra brasa de encina con su romesco de Valls

Vegetables grilled over holm oak embers served with Valls romesco sauce

**Plat principal / Plato principal / Main course**

Broqueta de vedella amb shiitake

Brocheta de ternera con shitake

Veal brochette with shiitake mushrooms

**Postre / Dessert**

El nostre especial Tiramisú a Marsala

Nuestro especial Tiramisú al Marsala

Our special Marsala Tiramisu

Celler / Bodega / Cellar

Vine'm a Beure D.O. Penedès

Cap de Trons D.O. Penedès

Aigua Solán de Cabras i cafè

Agua Solán de Cabras y café

Solán de Cabras mineral water and coffee

Copa de cava Cellar Ballbe de Ferré i Catasús

Glass of Cellar Ballbe cava from Ferré i Catasús

30 € + IVA

**Per compartir / Para compartir / To share**

Pa de pagès a la brasa amb el seu tomàquet de penjar

Pan de payés a la brasa con tomate de colgar

Grilled farmhouse bread rubbed with tomato and seasoned with olive oil and salt

Espatlla ibèrica D.O. Guijuelo

Paletilla ibérica D.O. Guijuelo

Iberian shoulder ham (D.O. Guijuelo\*)

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

Escalivada feta a les nostres brases amb rulo de cabra

Escalivada hecha en nuestras brases con rulo de cabra

Vegetables grilled over holm oak embers served with goat's cheese

Formatge manxec

Queso manchego

Manchego cheese

Esqueixada de bacallà especial Melic

Esqueixada de bacalao especial Melic

Melic special esqueixada (salt cod salad)

**Plat principal / Plato principal / Main course**

Entrecot de vedella amb D.O. Girona reposat 21 dies amb el seu Brie trufat

Lomo bajo de ternera con D.O. Girona reposado 21 días con su Brie trufado

D.O. Girona\* beef tenderloin matured for 21 days served with truffled Brie

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

**Postre / Dessert**

Coulant de xocolata amb gelat de coco

Coulant de chocolate con helado de coco

Chocolate coulant with coconut ice cream

Celler / Bodega / Cellar

Vine'm a Beure D.O. Penedès

1940 D.O. Rioja

Aigua Solán de Cabras i cafè

Agua Solán de Cabras y café

Solán de Cabras mineral water and coffee

Copa de cava Cellar Ballbe de Ferré i Catasús

Glass of Cellar Ballbe cava from Ferré i Catasús

40 € + IVA