

Menú Dimarts 19 de Febrer de 2019

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Súper croqueta de carn amb canonges i oli balsàmic
Súper croqueta de carne con canónigos y aceite balsámico
Super meat croquette with lamb's lettuce and balsamic oil

Amanida a la catalana amb el seu mezclum
Ensalada a la catalana con su mezclum
Catalan salad with mezclum

Penne rigate amb salsa alfredo, xampinyons i formatge edam
Penne rigate con salsa alfredo, champiñones y queso edam
Penne rigate in alfredo sauce, mushrooms and edam cheese

SEGONS / SEGUNDOS / MAIN

Entranya de vedella a la graella amb pebrots de Padrón
Entraña de ternera a la parrilla con pimientos de Padrón
Grilled brisket with Padron peppers

Cuixa de pollastre a la brasa amb patates violin al vapor
Muslo de pollo a la brasa con patatas violin al vapor
Grilled chicken leg with steamed violin potatoes

Llom de porc a la brasa amb salsa al pebre i espàrrecs de marge
Lomo de cerdo a la brasa con salsa a la pimienta y espárragos trigueros
Grilled pork loin with pepper sauce with wild asparagus

Bacallà amb crema de sobrasada i cigrons
Bacalao con crema de sobrasada y garbanzos
Cod fish with sobrasada sauce and chickpeas

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Pastis tiramisú amb flor de nata
Tarta tiramisú con flor de nata
Tiramisu cake with cream flower

logurt grec amb mel de flor de taronger
Yogur griego con miel de azahar
Greek yoghurt with honey

Carpaccio de taronja amb canyella
Carpaccio de naranja con canela
Orange carpaccio with cinnamon

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

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

12 € IVA Incl.

Menú Dimarts 19 de Febrer de 2019

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Súper croqueta de carn amb canonges i oli balsàmic
Súper croqueta de carne con canónigos y aceite balsámico
Super meat croquette with lamb's lettuce and balsamic oil

Amanida a la catalana amb el seu mezclum
Ensalada a la catalana con su mezclum
Catalan salad with mezclum

Penne rigate amb salsa alfredo, xampinyons i formatge edam
Penne rigate con salsa alfredo, champiñones y queso edam
Penne rigate in alfredo sauce, mushrooms and edam cheese

SEGONS / SEGUNDOS / MAIN

Entranya de vedella a la graella amb pebrots de Padrón
Entraña de ternera a la parrilla con pimientos de Padrón
Grilled brisket with Padron peppers

Cuixa de pollastre a la brasa amb patates violin al vapor
Muslo de pollo a la brasa con patatas violin al vapor
Grilled chicken leg with steamed violin potatoes

Llom de porc a la brasa amb salsa al pebre i espàrrecs de marge
Lomo de cerdo a la brasa con salsa a la pimienta y espárragos trigueros
Grilled pork loin with pepper sauce with wild asparagus

Bacallà amb crema de sobrasada i cigrons
Bacalao con crema de sobrasada y garbanzos
Cod fish with sobrasada sauce and chickpeas

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Pastis tiramisú amb flor de nata
Tarta tiramisú con flor de nata
Tiramisu cake with cream flower

logurt grec amb mel de flor de taronger
Yogur griego con miel de azahar
Greek yoghurt with honey

Carpaccio de taronja amb canyella
Carpaccio de naranja con canela
Orange carpaccio with cinnamon

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

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

12 € IVA Incl.