

# Melic del Gòtic

RESTAURANT — BARCELONA — BARRI GÒTIC

## 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 sobrassada i cigrons  
Bacalao con crema de sobrasada y garbanzos  
*Cod fish with sobrassada sauce and chickpeas*

## POSTRES / POSTRES / DESSERTS



Pastís 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. Agua 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