

MeliedelGòtic

RESTAURANT — BARCELONA — BARRI GÒTIC

Menú Dimarts 26 de Març de 2019

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS



Llet
Leche
Milk

Mussaca d'albergínies amb vedella gratinada i formatge gouda
Musaca de berenjenas con ternera gratinada y queso gouda
Eggplant mussaka with veal au gratin in gouda cheese

Amanida verda amb bastonets de cranc i vinagreta de Mòdena
Ensalada verde con palitos de cangrejo y vinagreta de Módena
Green salad with crab sticks and Modena vinaigrette

Crema de carbassó amb rotllet d'anxoves i tomàquet
Crema de calabacín con rollito de anchoas y tomate
Zucchini cream with anchovies and tomato rolls

SEGONS / SEGUNDOS / MAIN



Llet
Leche
Milk

Llom de porc a les fines herbes a baixa temperatura amb puré de patata
Lomo de cerdo a las finas hierbas a baja temperatura con puré de patata
Loin of pork marinated with fines herbs at low temperature with potato purée

Cuixa de pollastre a la graella amb tomàquets aromatitzats
Muslo de pollo a la parrilla con tomates aromatizados
Grilled chicken leg with flavored tomatoes

Entranya de vedella a la brasa amb "pisto" casolà
Entraña de ternera a la brasa con pisto casero
Grilled brisket with homemade ratatouille



Peix
Pescado
Fish

Verat a la pedra amb verduretes del xef
Caballa a la piedra con verduritas del chef
Mackerel on the stone with vegetables of the chef

POSTRES / POSTRES / DESSERTS



Llet
Leche
Milk

Natilles Melic amb la seva galeta maria
Natillas Melic con su galleta maría
Melic custard with its cookies



Llet
Leche
Milk



Gluten
Gluten
Gluten

Gelat de iogurt amb xarop de menta
Helado de yogur con sirope de menta
Yoghurt ice cream with mint syrup

Mandarina al plat
Mandarina al plato
Tangerine to the plate

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