

Menú Dimarts 26 de Març de 2019

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Mussaca d'alberginies 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 Mòdena
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

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

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

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

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

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. 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 26 de Març de 2019

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Mussaca d'alberginies 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 Mòdena
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

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

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

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

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

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. 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.