

Menú cap de setmana

Aperitiu

ASSORTIMENT DE CHIPS

amb amaniment d'espècies

Entrants

FIDEUS ROSSEJATS MAR I MUNTANYA

sèpia i botifarra esparracada

PURÉ DE MONGETES VERDES

glacé de pernil de gla i pa torrat

L'AMANIDA

formatge fresc, anxoves, concentrat d'oliva negra
i vinagreta balsàmica

QUICE LORRAINE

amb crema suau de tòfona i ceps

Segons

CONFIT DE GALTA IBÈRICA

brou d'herbes aromàtiques i cremós de patata a l'oli

FRICANDÓ DE VEDELLA

amb cassola de fang i barreja de bolets

VENTRESCA DE TONYINA

Doností muntada i crema d'albergínia a la mostassa

Postres

PASTISSERIA MUN

Vi de la casa o aigua mineral

21,50€ (IVA inclòs)

Menú fin de semana

Aperitivo

SURTIDO DE CHIPS

con aliño de especias

Entrantes

FIDEOS DORADOS *MAR Y MONTAÑA*

sepia y butifarra esparracada

PURÉ DE JUDIAS VERDES

glacé de jabugo y pan tostado

LA ENSALADA

queso fresco, anchoas, concentrado de aceituna negra y vinagreta balsámica

QUICHE LORRAINE

con crema suave de trufa de “ceps”

Segundos

CONFIT DE CARETA IBÉRICA

caldo de hierbas aromáticas y cremosos de patata al aceite

FRICANDÓ DE TERNERA

con mezcla de setas

VENTRESCA DE ATÚN

Donosti montada y crema de berenjena a la mostaza

Postres

PASTELERÍA MUN

Vino de la casa o agua mineral

21,50€ (IVA incluido)

Weekend Menu

Appetizer

CHIPS ASSORTMENT

with spices dressing

Starters

NOODLES CASSEROLE *SEA AND MOUNTAIN*

with cuttle fish and catalane sausage

BEANS PURÉE

with jabugo glace and toasted bread

THE SALAD

with fresh cheese, anchovies, black olive oil concentrate and balsamic vinaigrette

QUICHE LORRAINE

with mushrooms and truffle cream

Main Courses

CANDIED PORK CHEEKS

with aromatic herbs broth and creamy potato in oil

VEAL FRICANDEAU

with mushrooms

TUNA BELLY

in the style of San Sebastian and auberginie
in mustard cream

Desserts

MUN DESSERTS

Wine or mineral water

21,50€ (VAT included)