

# MUN

cuina evocativa

## Menú de Cap de Setmana *Especial Sant Valentí*

---

### Aperitiu

---

#### XIPS

amb amaniment d'espècies

### Entrants

---

#### BRANDADA MELOSA DE BACALLÀ,

Oli de tòfona, pinyons i cruixent de *wanton*

#### TIMBAL

Pasta fresca, pesto de nous, mozzarella de búfala i *chutney* de tomàquet cuit

#### AMANIDA NIÇOISE

A l'estil MUN, vinagreta de fresons

#### CARPACCIO TEBI DE POP,

Papada confitada, vinagreta vermella i sal escamada

### Segons

---

#### VENTRESCA

De bonítol, gelée de te negre, confit de fruits silvestres al Martini sec

#### MEDALLONS

De vedella del Pirineu, bolets shiitake, infusió de regalèssia

#### PALPITÓ,

Afruitat, farcit, lasanya vegetal, crema de mel i roses

### Postres

---

#### PASTISSERIA MUN

---

Vi de la casa o aigua mineral

---

22 € (per persona, IVA inclòs)

# MUN

cuina evocativa

## Menú de Fin de Semana *Especial San Valentín*

---

### Aperitivo

---

#### **CHIPS**

con aliño de especias

### Entrantes

---

#### **BRANDADA MELOSA DE BACALAO,**

Aceite de trufa, piñones y crujiente de *wanton*

#### **TIMBAL**

Pasta fresca, pesto de nueces, mozzarella de búfala y *chutney* de tomate asado

#### **ENSALADA NIÇOISE**

Al estilo MUN, vinagreta de fresones

#### **CARPACCIO TIBIO DE PULPO,**

Papada confitada, vinagreta roja y sala escamada

### Segundos

---

#### **VENTRESCA**

De bonito, gelée de te negro, confit de frutos silvestres al Martini seco

#### **MEDALLONES**

De ternera del Pirineo, setas shiitake, infusión de regaliz

#### **PALPITÓN,**

Afrutado, relleno, lasaña vegetal, crema de miel y rosas

### Postres

---

#### **PASTELERÍA MUN**

---

Vino de la casa o agua mineral

---

**22 €** (por persona, IVA incluido)