

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)