

Menú dia

Entrants

AMANIDA VARIADA MUN

PATATAS AL CALIU

Farcides de carn i formatge emmental amb reducció de Pedro Ximénez

HUMMUS

De cigrons amb pa especiat, oli d'oliva i comí

Segons

ESTOFAT

De pollastre amb allada amb carxofes cruixents

CORBINA

Peça a la romana amb crema de mostassa antiga i poma

PALPIS DE XAI

A la planxa amb samfaina caramel·litzada

Postres

POSTRES MUN

Vi de la casa i aigua mineral

16,20€ (IVA inclòs)

Dijous, 23 Febrer de 2012

Menú del día

Entrantes

ENSALADA VARIADA MUN

PATATAS AL CALIU

Rellenas de carne y queso emmental con reducción de Pedro Ximénez

HUMMUS

De garbanzos con pan especiado, aceite de oliva y comino

Segundos

ESTOFADO

De pollo al ajillo con alcachofas crujientes

CORVINA

Pieza a la romana con crema de mostaza antigua y manzana

PALPIS DE CORDERO

A la plancha con sanfaina caramelizada

Postres

POSTRES MUN

Vino y agua mineral

16,20€ (IVA incluido)

Jueves, 23 Febrero de 2012

Set Menu

Starters

ASSORTED MUN SALAD

AL CALIU POTATO

Stuffed with meat and emmental cheese with Pedro Ximénez reduction

CHICKPEAS HUMMUS

With spiced bread, olive oil and cumin

Main Courses

STEW

Chicken in garlic with crispy artichokes

MEAGRE PIECE

In batter with mustard cream and apple

LAMB PALPIS

Grilled with caramelised samfaina

Desserts

MUN DESSERTS

Wine and mineral water

16,20€ (VAT included)

Thursday, February 23rd 2012

Menú día / *Set Menu*

ENTRANTES / *STARTERS*

ENSALADA VARIADA MUN ***ASSORTED MUN SALAD***

PATATAS AL CALIU

Rellenas de carne y queso emmental con reducción de Pedro Ximénez
AL CALIU POTATO

Stuffed with meat and emmental cheese with Pedro Ximénez reduction

HUMMUS

De garbanzos con pan especiado, aceite de oliva y comino

CHICKPEAS HUMMUS

With spiced bread, olive oil and cumin

SEGUNDOS / *MAIN COURSES*

ESTOFADO

De pollo al ajillo con alcachofas crujientes

STEW

Chicken in garlic with crispy artichokes

CORVINA

Pieza a la romana con crema de mostaza antigua y manzana

MEAGRE PIECE

In batter with mustard cream and apple

PALPIS DE CORDERO

A la plancha con sanfaina caramelizada

LAMB PALPIS

Grilled with caramelised samfaina

POSTRES MUN / *MUN DESSERT*

Vino de la casa y agua // Wine and mineral water

16,20€ (IVA incluido // *VAT included*)

23 Febrero 2012