

## Entrantes

### LA TRADICIÓN

Croqueta melosa de setas i crema blanca de nuez

9,00 €

### HUEVO MUN V3

Salpicón de embutidos ibéricos y cebolla caramelizada

7,25 €

### ENSALADA GRIEGA

Al estilo Mun

7,25 €

### CARPACCIO DE PULPO

Vinagreta Gaudí confitada con mojo picón emulsionado

16,50 €

### MOSAICO

De buey con papaya, vinagreta de cítricos y chips crujientes

14,00 €

### JAMÓN IBÉRICO

En virutas sobre coca fina de pan de aceite y tomate

15,50 €

### TURRÓN DE FOIE

Con pipas caramelizadas al vino de Málaga

18,10 €

### LASAÑA VEGETAL DE PASTA FRESCA

Meloso de brandada de setas y bechamel de trufa negra

8,20 €

### RAVIOLIS AL HORNO

Rellenos de ricota y carbonara de cerveza negra

8,20 €

### NUESTRO RISOTTO MARINERO

Gambas y sepia ligada con queso de la tierra

14,50 €

### REFRESCANTE

De fresa, mozzarella fresca de Alba marinada con albahaca y pan crujiente

7,00 €

## Carne

### CATALUÑA

Butifarra ibérica de payés con pudding innovado de pan con tomate al vapor

12,00 €

### MAR Y TIERRA

Muslo de pato confitado, pulpitos y setas

15,50 €

### ENTRECOTE

A la parrilla con dados de melocotón de viña asados con aliño de puabrado

17,50 €

### SOLOMILLO NACIONAL

Crema suave de Llavina con blinys de foie trufado

21,50 €

### ESPALDA DE CABRITO

Braseada tradicionalmente y un toque de hierbas aromatizadas

23,90 €

## Pescado

### BACALAO

Pisto con vinagreta de picota

19,10 €

### LANGOSTINOS

Asados con dados de panceta y mayonesa de algas

23,00 €

### PESCADO DE ROCA

Ventresca en jugo de carne de erizo de mar

22,00 €

### RODABALLO

Escalfado en salsa vasca con caracoles sin trabajo

21,70 €

### LUBINA

Gazpachuelo Malagueño de berberechos al limón verde y caviar de salmón salvaje

19,10 €

## Entrants

### LA TRADICIÓ

Croqueta melosa de ceps i crema blanca de nou

9,00 €

### OU MUN V3

Salpicó d'embotits ibèrics i ceba caramel·litzada

7,25 €

### AMANIDA GREGA

A l'estil Mun

7,25 €

### CARPACCIO DE POP

Vinagreta Gaudí confitada amb mojo picón emulsionat

16,50 €

### MOSAIC

De bou amb papaya, vinagreta de cítrics i xips cruixents

14,00 €

### PERNIL IBÈRIC

En encenalls sobre coca fina de pa d'oli i tomàquet

15,50 €

### TORRO DE FOIE

Amb pipes caramel·litzades amb vi de Màlaga

18,10 €

### LASANYA VEGETAL DE PASTA FRESCA

Melós de brandada de rossinyols i beixamel de tófono negra

8,20 €

### RAVIOLIS AL FORN

Farcits de ricota i carbonara de cervesa negra

8,20 €

### EL NOSTRE RISOTTO MARINER

Gambes i sèpia lligat amb formatge de la terra

14,50 €

### REFRESCANT

De maduixes, mozzarella fresca d'Alba marinada amb alfàbrega i pa cruixent

7,00 €

## Carn

### CATALUNYA

Botifarra ibèrica de pagès amb pudding innovat de pa amb tomàquet al vapor

12,00 €

### MAR I TERRA

Cuixa d'ànec confitada, popets i trompetes

15,50 €

### ENTRECOTE

A la graella amb daus de préssec de vinya rostits amb amaniment puabrat

17,50 €

### FILET DE VEDELLA NACIONAL

Crema suau Llavina amb blinys de foie truffat

21,50 €

### ESPATLLA DE CABRIT

Brasejada tradicionalment i un toc d'herbes aromàtiques

23,90 €

## Peix

### BACALLÀ

Ratatulla amb vinagreta de Picota

19,10 €

### LLAGOSTINS

Rostits amb daus de cansalada i maionesa d'algues

23,00 €

### PEIX DE ROCA

Ventresca en suquet de carn de garota

22,00 €

### TURBOT

Escalfat en salsa basca amb cargols sense feina

21,70 €

### LLOBARRO

"Gazpachuelo" Malagueny d'escopinyes a la llimona verda i caviar de salmó salvatge

19,10 €

## Starters

### THE TRADITION

Soft mushrooms croquettes and white nut cream

9,00 €

### MUN EGG V3

Minced iberian cold sausages and candied onion

7,25 €

### GREEK SALAD

Mun style

7,25 €

### OCTOPUS CARPACCIO

Candies with "mojo picón" Gaudí vinaigrette

16,50 €

### MOSAIC

Beef and papaya, citrus vinaigrette and crispy chips

14,00 €

### IBERIAN HAM

Served in tiny oil pie with tomato

15,50 €

### NOUGAT CANDY FOIE

Candied pipes and Malaga wine

18,10 €

### FRESH PASTA LASAGNA

Creamy mushrooms brandade and black truffled béchamel

8,20 €

### BAKED RAVIOLIS

Stuffed with ricotta and black beer carbonara sauce

8,20 €

### OUR RISOTTO SAILOR STYLE

Prawns, cuttlefish and cheese

14,50 €

### REFRESHING

Strawberries, Alba marinated fresh mozzarella with basil and crunchy bread

7,00 €

## Meat

### CATALONIA

Iberian "butifarra" with innovated bread with tomato pudding

12,00 €

### SEA AND LAND

Candied duck leg with octopus and mushrooms

15,50 €

### GRILLED ENTRECOTE

With roasted peach dices and spicy sauce

17,50 €

### NATIONAL VEAL SIRLOIN

Llavina soft cream and truffled foie blinys

21,50 €

### BRAISED BACK LAMB

Aromatic herbs touch

23,90 €

## Fish

### COD

Ratatouille and pillory vinaigrette

19,10 €

### ROASTED PRAWNS

With bacon dices and seaweed mayonnaise

23,00 €

### ROCK FISH

Tuna belly with urchin juice

22,00 €

### TURBOT

Basque sauce with snails

21,70 €

### SEA BASS

Malaga "gazpacho" with cockles, green lemon

19,10 €

2,10 € bread and service  
VAT included

