

# MUN

cuina evocativa

## Català

### Entrants

<b>LA TRADICIÓ</b> Croqueta melosa i crema de Brie	9,00 €
<b>L'OU MUN V2</b> Rossinyols, trompetes de la mort i ceba vermella caramel·litzada	7,25 €
<b>L'AMANIDA</b> Pernil d'ànec, confit de carxofes, formatge cendra d'Ullastrell i vinagreta de dàtils	7,90 €
<b>AMANIDA ESCABETXADA</b> Anxoves, remolatxa, nap agredolç, pomelo i caviar d'arengada a la vinagreta	8,50 €
<b>EL XATÓ</b> Bacallà laminat, salsa xató, oli d'anxoves i olives Kalamata	11,00 €
<b>PERNIL IBÈRIC</b> Servit amb coca fina de pa	15,50 €
<b>TORRÓ DE FOIE</b> Focaccia calenta amb caramel de Pedro Ximénez	18,10 €
<b>LA PASTA FRESCA</b> Nous de macadàmia i parmesà	8,20 €
<b>CANELONS TRUFATS</b> Rostit de blanqueta de pularda aromatitzada	12,00 €
<b>ARRÒS MARINER</b> Sofregit amb safrà de llagostins i calamars	17,50 €
<b>EL PLAT VEGETAL</b> Parmentier de carbassa i farcellet cremós de brandada de bacallà	7,20 €

### Carn

<b>ESPATLLA DE CABRIT</b> A cocció suau i desossat	21,50 €
<b>CÉRVOL ADOBAT</b> Albercocs amb vinagre i <i>griottines al kirsch</i>	14,50 €
<b>ENTRECOT</b> Nyoquis de roquefort, herbes seques i oli de cocció	16,50 €
<b>FILET DE VEDELLA</b> Crema de mel de flor de taronger i trufa de foie	21,50 €
<b>SECRE I</b> Lasanya emmascarada de moniato i albergínia	14,00 €

### Peix

<b>LLOM DE BACALLÀ VERSIÓ MUN</b> A la llauna	19,10 €
<b>GAMBOTS</b> Al forn, guisat d'algues a l'oli i botifarra de Solsona	22,90 €
<b>PEIX DE ROCA</b> Molls i xup-xup de vieires a la tinta	17,90 €
<b>MAR I MUNTANYA</b> Turbot escalfat amb capipota i porto anyenc	21,70 €
<b>LLOBARRO</b> Gambes rostides i glacé de pernil ibèric	19,10 €

# MUN

cuina evocativa

## Castellano

### Entrantes

<b>LA TRADICIÓN</b> Croqueta melosa y crema de Brie	9,00 €
<b>HUEVO MUN V2</b> <i>Rossinyols</i> , trompetas y cebolla roja caramelizada	7,25 €
<b>LA ENSALADA</b> Jamón de pato, confit de alcachofas, queso ceniza de Ullastrell y vinagreta de dátiles	7,90 €
<b>ENSALADA ESCABECHADA</b> Anchoas, remolacha, nabo agridulce, pomelo y caviar de arenque a la vinagreta	8,50 €
<b>EL XATÓ</b> Bacalao laminado, salsa xató, aceite de anchoas y olivas Kalamata	11,00 €
<b>JAMÓN IBÉRICO</b> Servido en coca fina de pan	15,50 €
<b>TURRÓN DE FOIE</b> Focaccia caliente con caramelo de Pedro Ximénez	18,10 €
<b>LA PASTA FRESCA</b> Nueces de macadamia y parmesano	8,20 €
<b>CANELONES TRUFADOS</b> Asado de blanqueta de pularda aromatizada	12,00 €
<b>ARROZ MARINERO</b> Sofrito azafranado de langostinos y calamares	17,50 €
<b>EL PLATO VEGETAL</b> Parmentier de calabaza y atadillo cremosos de brandada de bacalao	7,20 €

### Carne

<b>ESPALDA DE CABRITO</b> En cocción suave y deshuesada	21,50 €
<b>CIERVO ADOBADO</b> Albaricoques avinagrados y <i>grittones al kirsch</i>	14,50 €
<b>ENTRECOT</b> Ñoquis de roquefort, hierbas secas y su aceite en cocción	16,50 €
<b>SOLOMILLO</b> Crema de miel de azahar y trufa de foie	21,50 €
<b>SECRETO</b> Lasaña enmascarada de boniato y berenjena	14,00 €

### Pescado

<b>LOMO DE BACALAO VERSIÓN MUN</b> <i>A la llauna</i>	19,10 €
<b>CARABINEROS</b> Al horno, guisadito de algas al aceite y butifarra de Solsona	22,90 €
<b>PESCADO DE ROCA</b> Salmonetes y <i>xup-xup</i> de vieiras a la tinta	17,90 €
<b>MAR Y MONTAÑA</b> Rodaballo al vapor con <i>capipota</i> y oporto añejo	21,70 €
<b>LUBINA</b> Gambas asadas y glasé de jamón ibérico	19,10 €

2,10 € pan y servicio  
7% IVA incluido

# MUN

cuina evocativa

## English

### Starters

---

<b>THE TRADITION</b> Creamy croquette and Brie cream	9,00 €
<b>MUN EGG V2</b> Mushrooms ( <i>rossinyols</i> , <i>ceps</i> , <i>trompetes de la mort</i> , and candied red onion	7,25 €
<b>THE SALAD</b> Duck ham, artichokes confit , goat's cheese and dates vinaigrette	7,90 €
<b>PICKLED SALAD</b> Anchovies, beetroot, bittersweet turnips, grapefruit and salted sardine caviar vinaigrette	8,50 €
<b>XATÓ</b> Laminated cod, <i>xató</i> sauce, anchovies oil and Kalamata olives	11,00 €
<b>IBERIAN HAM</b> Served in tiny pie	15,50 €
<b>NOUGAT CANDY FOIE</b> Warm focaccia and Pedro Ximénez caramel	18,10 €
<b>FRESH PASTA</b> Macadamia nuts and parmesan cheese	8,20 €
<b>TRUFFLED CANNELLONI</b> Roast flavored poularde blanquette	12,00 €
<b>SAILOR'S RICE</b> Lightly fried in saffron with king prawns and squid strips	17,50 €
<b>VEGETABLE DISH</b> Pumpkin parmentier and creamy cod brandade roll	7,20 €

### Meat

---

<b>YOUNG GOAT SHOULDER</b> Low temperature cooked and boneless	21,50 €
<b>PICKLED DEER</b> Vinegary apricot and <i>griottines al kirsch</i>	14,50 €
<b>ENTRECOTE</b> Gnocchis with roquefort dry herbs and cocking oil	16,50 €
<b>VEAL SIRLOIN</b> Orange blossom honey cream sauce and foie truffe	21,50 €
<b>SECRET (Iberian pork slice)</b> Sweet potato lasagne and aubergine	14,00 €

### Fish

---

<b>MUN COD LOIN</b> <i>A la llauna</i>	19,10 €
<b>CARABINEROS (SCARLET SHRIMPS)</b> Seaweed stew in oil and catalane sausage from Solsona	22,90 €
<b>ROCKFISH</b> Red mullet and scallops	17,90 €
<b>SEA AND MOUNTAIN</b> Turbot with steamed <i>capipota</i> and mature port wine	21,70 €
<b>SEA BASS</b> Roast prawns and Iberian ham glacé	19,10 €