

# Menú del día

---

## Entrantes

---

### **CROQUETAS DE SALMÓN**

crema de piñones y trufa

### **ENSALADA DE LEGUMBRES**

“minipoix” de verduras, bacalao y aliño de tomate

### **CANELONES DE CARNE**

gratinados al emental con bechamel de Oporto

## Segundos

---

### **PICANTÓN AL HORNO**

con reducción de limón y tomillo

### **SUPREMA DE MERLUZA POCHÉ**

en caldo de ajo blanco

### **GUISO DE IBÉRICO**

al vino tinto con cebollitas perla

## Postres

---

### **PASTELERÍA MUN**

---

Vino de la casa o agua mineral

**16€** (IVA incluido)

# Menú del dia

---

## Entrants

---

### **CROQUETES DE SALMÓ**

crema de pinyons i tòfona

### **AMANIDA DE LLEGUMS**

“minipoix” de verdures, bacallà i amaniment de tomàquet

### **CANELONS DE CARN**

gratinats a l'emental amb beixamel de Porto

## Segons

---

### **POLLASTRÓ AL FORN**

amb reducció de llimona i farigola

### **SUPREMA DE LLUÇ POCHÉ**

amb brou de vi blanc

### **GUISAT D'IBÈRIC**

amb vi negre i cebes perla

## Postres

---

### **PASTISSERIA MUN**

---

Vi de la casa o aigua mineral

**16€** (IVA inclòs)

# Set Menu

---

## Starters

---

### **SALMON CROQUETTES**

pine nuts and truffle cream

### **LEGUMES SALAD**

with vegetable and cod in tomato dressing

### **MEAT CANNELONI**

au gratin with emental cheese and Port wine béchamel

## Main Courses

---

### **BAKED COCKEREL**

with lemon and thyme reduction

### **POACHED HAKE SUPREME**

with garlic broth

### **IBERIAN STEW**

with onions in red wine

## Desserts

---

### **MUN DESSERTS**

---

Wine or mineral water

**16€** (VAT included)