MINT

RESTAURANT



FESTES A MINT

MINTGRANOLLERS.COM

Cuinem respectant tant els ingredients per elaborar un plat com les persones que es reuneixen per compartir-lo.
Seu i gaudeix!

"Cocinamos respetando tanto los ingredientes para elaborar un plato, como a las personas que se reunen para compartirlo. ¡Toma asiento y disfruta!"

"We cook showing as much respect for the ingredients that we use to prepare a dish as for the people that gather together to share it. Have a sit and enjoy!"



El restaurant, presidit per una olivera al centre de la sala, transmet el caràcter acollidor i fresc de la nostra filosofia.

Dins les que eren les quatre parets d'un antic taller de bobinatge de motors, els engranatges de la nova maquinària es mouen a un ritme frenètic per aconseguir que el comensal se senti com a casa.

Format per un equip jove i apassionat per la cuina i la sala, Mint t'ofereix viure una experiència plena de sabor, acostant-te a noves el·laboracions i productes en un ambient urbà i distès.

Perquè Mint és casa nostra, i volem obrir-te la porta de bat a bat.

Cuina contemporània d'arrels mediterrànies i tocs internacionals

La nostra proposta gastronòmica es basa en una cuina honesta de bases tradicionals, que convina el producte fresc de temporada amb ingredients d'arreu del món.

Amb l'objectiu de que gaudeixis d'una experiència gastronòmica única, et presentem els nostres menús per a grups.



Menú GUIRNALDA

Un menú composat per una seqüència de plats a compartir de la nostra carta, enllaçats a la perfecció per a un àpat festiu i desenfadat.

(taula completa - mínim 6 persones)

LA BRAVÍSSIMA

la nostra versió de les patates braves

CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT

amb mojo picón canari

TATIN DE RATATOUILLE

gambes, les seves verdures i idiazábal

BRIOIXET PLANXAT

cua de bou guisada i ou de guatlla

MAGRET D'ÀNEC A LES 5 ESPÈCIES

salsa barbacoa hoisin, gnocchi i vegetals

XOCOADDICT

pastís de xocolata 70% i avellanes garrapinyades

NEULES I TORRONS

32€ / PERSONA

AIGUA, PA I VI INCLOSOS



Menú POINSETTIA

Com una flor de pasqua, aquest menú està dissenyat per anar florint elegant a través d'una proposta de plats per a compartir, seguits d'un plat principal individual i unes postres exquisites per a viure la màgia del Nadal.

(taula completa - mínim 6 persones)

ENTRANTS

BURRATINA CREMOSA

samfaina, pesto de menta i xips de chia i amarant

SALMÓ FRESC MARINAT AL SEAGRAM'S I TARONJA

cremós de pinyó, all negre i cruixent de la seva pell

CARXOFES CONFITADES

pecorino a la tòfona, cansalada fumada i oli d'estragó

SEGONS

TERRINA DE XAI MELÓS

fideus de bolets, festuc i royale de ceba confitada

CUETA DE RAP

mousselina de pinyons, puré de tupinambur i ceba al moscatell

EL PORC, PER SUCAR-HI PA

garró melós, compota de pomes i panet de botifarra negre

POSTRES

XOCOADDICT

pastís de xocolata 70% i avellanes

CARROT CAKE

crema de marron glacé, confitura de taronja i gelat de nata

AMANIDA DE FRUITA

codony i mascarpone cítric

NEULES I TORRONS

38€ / PERSONA

AIGUA, PA I VI INCLOSOS

Menú ADVENT

Per anar obrint pas cap a l'espèrit nadalenc
et proposem el nostre menú més complet.
Primer, segon i postre a escollir.
(taula completa - mínim 6 persones)

ENTRANTS

SEPIONES DE COSTA A LA PLANXA
puré d'alberginia a la flama, sobrassada i mel

CARBONARA DEL DELTA
pasta fresca, salsa carbonara d'anguila fumada a l'all i pebre

TATIN DE RATATOUILLE
pasta de full, verdures, gambes i idiazábal

SEGONS

TERRINA DE XAI MELÓS
fideus de bolets, festuc i royale de ceba confitada

CUETA DE RAP
mousselina de pinyons, puré de tupinambur i ceba al moscatell

POLLASTRE DE GRANJA
escabetx suau, pastanaga i reducció del seu suc

POSTRES

XOCOADDICT
pastís de xocolata 70% i avellanes

CARROT CAKE
crema de marron glacé, confitura de taronja i gelat de nata

AMANIDA DE FRUITA
codony i mascarpone cítric

NEULES I TORRONS

50€ / PERSONA

AIGUA, PA I VI INCLOSOS

Condicions generals

Tots els nostres preus inclouen el 10% d'IVA.

Menús exclusivament per a grups a partir de 6 persones i fins a un màxim de 21 persones

En cas de que el número de comensals es modifiqui, serà indispensable contactar 48h abans per a comunicar-ho. En cas contrari, es cobraran 20€ per cada comensal absent.

Els menús inclouen aigua sense gas, vi i pa

Resta de begudes a part.

Indica plat vegetarià / opció vegetariana

Disposem d'informació sobre al·lergens.

Per a qualsevol al·lèrgia, intol·lerància o petició especial, serà indispensable comunica-ho en el moment d'efectuar la reserva

En cas d'escollir el Menú Poinsettia el Menú Advent, caldrà comunicar les eleccions dels plats amb una antelació mínima de 24h

Per tal d'assegurar un bon servei i la major agilitat possible.

Per a cel·lebracions que requereixin pastís i/o espelmes, caldrà comunicar-ho al moment de fer la reserva

En cas que es vulgui portar un pastís propi, es cobrarà un suplement de 2.50€ per persona.

Confirmació de reserva

La reserva només quedarà confirmada un cop realitzada la paga i senyal del 50% del total (via transferència bancaria o efectiu). Aquest import només es retornarà en cas de cancel·lació prèvia amb un mínim de 72h d'antel·lació.













MINT

RESTAURANT

CARRER SANT JOSEP 10
GRANOLLERS

936 254 198

MINTGRANOLLERS.COM

RAYITO FOOD