

MINT
RESTAURANT



FESTES A
MINT

MINTGRANOLLERS.COM



Menú MOLSA

SANT ESTEVE (26/12) I REIS (06/01)
primer, segon i postre a escollir

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 POLLASTRE DE NADAL

parmentier de patata, orellanes, prunes i pinyons

CUETA DE RAP AL FORN

mousselina de pinyons, puré de tupinambur i ceba al moscatell

CANELONS DE CARN D'OLLA

beixamel de tòfona, bolets saltejats i reducció de carn

POSTRES

XOCOADDICT

pastís de xocolata 70% i avellanes 

CREMÓS DE FRUITA DE LA PASSIÓ

cítrics, confitura de mandarina i sèsam 

AMANIDA DE FRUITA

codony i mascarpone cítric 

NEULES I TORRONS

42€ / PERSONA

AIGUA, PA I VI INCLOSOS

MINTGRANOLLERS.COM



Menú IL·LUSIÓ

SANT ESTEVE (26/12) I REIS (06/01)
primer, segon i postre a escollir

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

ESCUDELLA COM CAL

caldo d'escudella tradicional amb pasta de galets

SEGONS

TERRINA DE POLLASTRE DE NADAL

parmentier de patata, orellanes, prunes i pinyons

CUETA DE RAP AL FORN

mousselina de pinyons, puré de tupinambur i ceba al moscatell

CANELONS DE CARN D'OLLA

beixamel de tòfona, bolets saltejats i reducció de carn

POSTRES

XOCOADDICT

pastís de xocolata 70% i avellanes 

CREMÓS DE FRUITA DE LA PASSIÓ

cítrics, confitura de mandarina i sèsam 

AMANIDA DE FRUITA

codony i mascarpone cítric 

NEULES I TORRONS

48€ / PERSONA

AIGUA, PA I VI INCLOSOS

MINTGRANOLLERS.COM