

Mundet



**RIZ BOUILLON
AU HOMARD**

tapas

Patatas bravas au chistorra, romesco avec une touche épicée et aioli à l'ail rôti	5.80
Crevettes croustillantes légèrement piquantes	7.60
★ Croquettes de petits calamars à l'encre avec émulsion de lime (8 unités)	7.25
Beignets de morue avec sauce romesco	5.95
Friture de calamar au citron vert	9.95
Œufs frits avec copeaux de jambon ibérique et frites	9.25
★ Œufs au plat avec <i>crevettes croustillantes</i> et frites	9.95
Coteau grillées	14.95
Coquilles Sanit-Jaques grillées au beurre café de Paris (4 unités)	13.75
Moules de roche à la poivre noir	10.95
Jambon ibérique avec pain à la tomate	14.95

Artichauts en deux cuissons

AVEC JAUNE D'OEUF LIQUIDE ET COPEAUX DE JAMBON

7.30



PAIN 1.30

PAIN À LA TOMATE 2.70

PAIN SANS GLUTEN 2.00

entrées

🍴 Timbale d'aubergine avec fromage crémeux et vinaigrette de soja et miel	6.40
★ Spaghetti <i>frutti di mare</i> (crevettes, moules, calamar, coques œufs de mullet et beurre de moules)	12.95
🍴 Gaspacho traditionnelle avec croûtons (selon la saison)	5.95
Soupe de poisson classique avec petites tartines et rouille	6.90
Salade de sardines fumées avec aubergine rôtie et pomme	9.95
Salade de morue avec orange, pommes de terre violette, oignon rouge et olives d'Aragon	9.95



Salade de fromage de chèvre

AVEC GRANOLA, MANGUE ET VINAIGRETTE
AU SOJA ET MIEL

7.25 🍴

LA PRÉSENTATION DES PLATS PEUT VARIER.

poisson

Suquet de merlu avec coques, moules et pommes de terre 13.95

★ Tuna Burger (morceau de thon saisi avec pain brioché, avocat, tomate séchée et mayonnaise soja) 13.95

Sardines grillées avec pain à la tomate 8.75

Daurade au four avec pommes de terre, oignons, tomates cerises et thym 14.95

Calamars grillés laqués à la sauce teriyaki et corugettes marinées 12.95

Suprême de saumon à l'orange 15.95 avec poireaux confits et oignons de Figueres

Filet de moure au gratin d'aïoli 15.80 avec confiture de tomates et de basilic



Tatakis de thon★

AVEC SALADE D'ALGUES, MANGUE FRAÎCHE ET SAUCE TERIYAKI 14.95



Entrecôte de bœuf★

AVEC FRITES 15.95

viande

Poulet rôti avec langoustines 10.95 et pommes de terre au beurre noisette

Filet de poulet grillée aux fines herbes 9.95

★ Secret ibérique au *Pedro Ximénez* avec raisins secs et parmentier 12.95

Hamburger de bœuf 12.20 avec fromage cheddar et bacon croustillant dans un pain brioché

Côte de boeuf servie avec purée 12.95 de patates douces et chimichurri



Riz bouillon *au homard*

(prix par personne, min. deux personnes)

24.95

riz

Paella de fruits de mer 14.95
(prix par personne, min. deux personnes)

★ Riz noir avec seiche et aioli 14.25
(prix par personne, min. deux personnes)

Paella de viande et de poisson 13.20
(prix par personne, min. deux personnes)

Fideuá de Mundet 11.80
(prix par personne, min. deux personnes)

desserts

TOUS NOS DESSERTS SONT VÉGÉTARIENS

Mousse au yaourt grec, 4.95
sorbet à la framboise et fruits rouges confits

Crème brûlée 3.95

Profiteroles avec chantilly 4.25
et sauce au chocolat

★ Tim baon 4.75
(glace au nougat avec crème brûlée
et sauce chocolat chaud)

Truffes maison avec chantilly 4.45

Coulant aux noisettes 5.95
avec glace au chocolat amer

Carpaccio d'ananas 5.95
avec glace à la vanille et sauce au caramel

Cheesecake au dulce de leche 5.95
avec lotus

Sorbets et glaces de la maison 3.95

un petit coup de pounce sucré

Ratafia Russet (VERRE) 4.75

Limoncello (VERRE) 4.25

Orujo d'herbes (VERRE) 4.25

Mini gintonic de Seagram's (VERRE) 4.50

Tarta Juanita

AU CHOCOLAT NOIR FONDANT
AVEC PISTACHE ET BISCUIT LOTUS



5.95

Mundet



**CHEESECAKE
AU DULCE DE LECHE**