

Mundet



ARRÒS CALDÓS DE LLAMANTOL

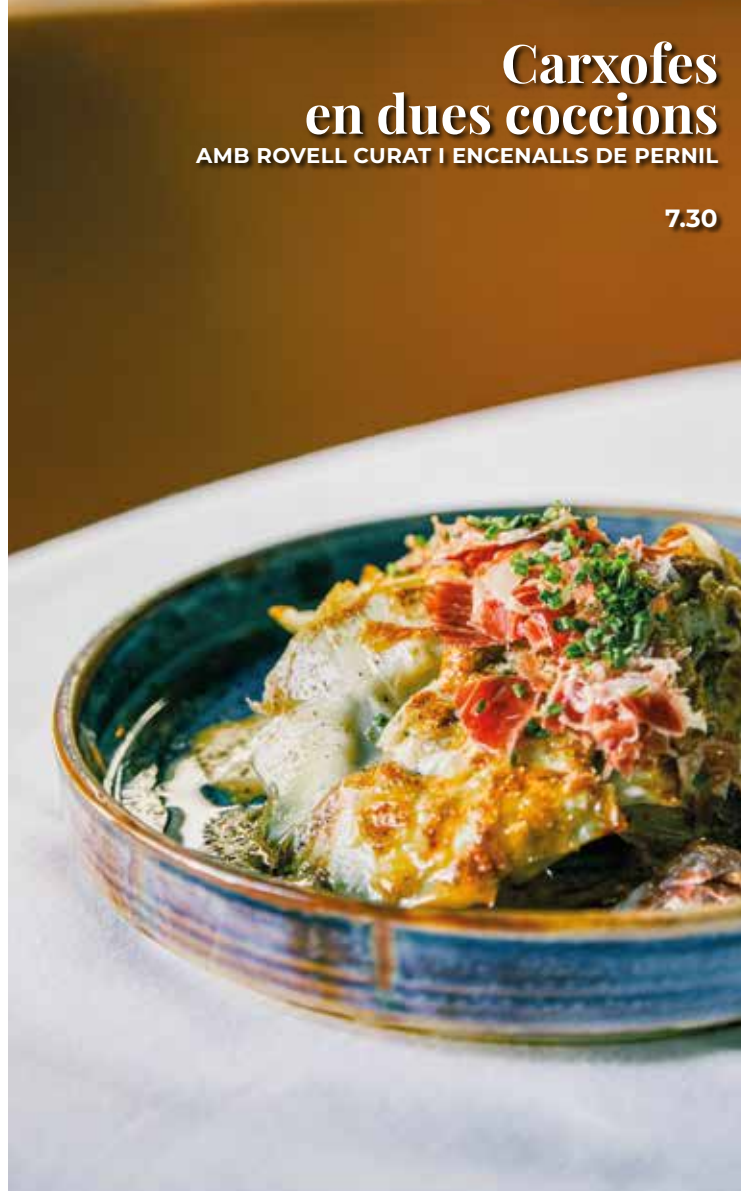
tapes

Patates braves amb xistorra, romesco amb un toc picant i allioli d'alls rostits	5.80
Gambetes de vidre amb un punt picant	7.60
★ Croquetes de <i>calamarçons amb la seva tinta</i> amb emulsió de llima (8 unitats)	7.25
Bunyols de bacallà amb romesco casolà	5.95
Calamars a l'andalusa amb aroma de llimona	9.95
Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric	9.25
★ Ous ferrats, <i>gambetes de vidre cruixents</i> i patates fregides	9.95
Navalles a la planxa	14.95
Petxina variada a la planxa amb mantega cafè de París (4 unitats)	13.75
Musclos de roca al pebre negre	10.95
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet	14.95

Carxofes en dues coccions

AMB ROVELL CURAT I ENCENALLS DE PERNIL

7.30



PA 1.30

PA TORRAT AMB TOMÀQUET

2.70

PA SENSE GLUTEN

2.00

entrants

🌿 Timbal d'albergínia amb formatge cremós i vinagreta de soja amb mel	6.40
★ Spaguetti <i>frutti di mare</i> (gambes, musclos, calamar, cloïses, fresa de mújol i mantega de musclos)	12.95
🌿 Gaspatxo andalús amb crostons de pa (segons temporada)	5.95
Sopa clàssica de peix amb torrada i salsa <i>rouille</i>	6.90
Amanida de sardines fumades amb albergínia escalivada i poma	9.95
Amanida de bacallà amb taronja, patata violeta, ceba vermella i olives d'Aragó	9.95



**Amanida
de formatge de cabra i mango**

AMB VINAGRETA DE MEL I GRANOLA

7.25 🌿

LA PRESENTACIÓ DELS PLATS POT VARIAR.

peix

Suquet de lluç amb cloïses,
musclos i patates 13.95

★ Tuna Burger 13.95
(llom tonyina, alvocat cremós,
tomàquet sec i maionesa de soja)

Sardines a la planxa 8.75
amb pa amb tomàquet

Orada al forn 14.95
amb patata, ceba, tomàquet cirera i farigola

Calamars a la planxa 12.95
lacats amb salsa teriyaki
i carbassons marinats

Suprema de salmó a la taronja 15.95
amb porros confitats i ceba de Figueres

Bacallà gratinat amb allioli suau 15.80
i tomàquet confitat



Tataki de tonyina ★
AMB AMANIDA FRESCA D'ALGUES I MANGO
14.95



Entrecot de Girona ★
A LA PLANXA AMB PATATES
15.95

carn

Pollastre rostit amb escamarlans 10.95
i patates amb mantega torrada

Pit de pollastre a la planxa 9.95
amb fines herbes

★ Secret al *Pedro Ximénez* 12.95
amb panses i parmentier

Hamburguesa de vedella 12.20
amb formatge cheddar, beicon cruixent
a dins de pa de brioix

Entrama de vedella amb puré de moniato 12.95
i salsa chimichurri



Arròs caldós de llamàntol

(preu per persona, mín. dues persones)

24.95

arròs

Paella de marisc 14.95
(preu per persona, mín. dues persones)

★ Arròs negre 14.25
amb sípia a la bruta
(preu per persona, mín. dues persones)

Paella de carn i peix 13.20
(preu per persona, mín. dues persones)

Fideuà del Mundet 11.80
(preu per persona, mín. dues persones)

postres



TOTES LES NOSTRES POSTRES SÓN VEGETARIANES

Mousse de iogurt grec, 4.95
sorbet de gerds i fruites vermelles confitades

Crema catalana 3.95

Profiteroles amb nata 4.25
i salsa de xocolata calenta

★ Tim baon 4.75
(gelat de torró amb crema catalana
i salsa de xocolata calenta)

Trufes de xocolata amb nata montada 4.45

Coulant d'avellana 5.95
amb gelat de xocolata amarga

Carpaccio de pinya 5.95
amb gelat de vainilla i caramel

Cheesecake de dolç de llet 5.95
amb galeta lotus

Gelats i sorbets casolans 3.95

un glop ben dolç

Ratafia Russet (COPA) 4.75

Limoncello (COPA) 4.25

Orujo d'herbes (COPA) 4.25

Mini gintonic de Seagram's (COPA) 4.50

Tarta Juanita

DE XOCOLATA NEGRA FONDANT
AMB FESTUCS I GALETA LOTUS



5.95

Mundet



CHEESECAKE DE DOLÇ DE LLET