

Entrantes

ENSALADA MUN Ventresca de atún, parmesano y salmón ahumado	9,90 €
GAZPACHO Tradicional	7,90 €
TIRADITO DE SALMÓN Marinado con remolacha tártara y aceite de encurtidos	17,00 €
JAMÓN 5 Jotas SR Carvajal con pan de vidrio y tomate	24,00 €
FOIE MICUIT Con oporto y armañac, servido con gelée de higos y pan especiado	18,00 €
GYOZA DE POLLO Teriyaki con jengibre y lima	12,00 €
CROQUETAS 6u. De chipirones y alga wakame en adobillo	12,00 €

Segundos

ENTRECOT A la plancha con sal maldón y toque de hierbas secas	18,50 €
SOLOMILLO DE TERNERA Con tatin de tomate y aceite trufado de piñones	23,00 €
ESPALDA DE CABRITO Asada con soufflé de setas y patata y jugo de su cocción	24,50 €
PULPO Asado con escabeche suave de lentejas caviar	21,90 €
SUQUET DE RAPE Pulпитos y erizos de mar	23,00 €

2,10 € pan y servicio
10% IVA incluido

Asociado a:



BIOSPHERE

Galardonado con:

Colabora con:





El MUN más dulce

PASTEL DE ALBARICOQUES Caliente con sorbete de fruta de la pasión	5,00 €
CLÁSICO DE LA TIERRA Crema catalana con carquiñolis	4,00 €
DEGUSTACIÓN DE QUESOS Ceniza de Ullastrell, Idiazabal ahumado, Machecho del Molinillo	4,90 €
BISCUIT DE PIÑONES Chocolate aromatizado caliente	5,00 €
MOSAICO DE FRUTAS Fruta natural	4,90 €

2,10 € pan y servicio

10% IVA incluido



"Terrassa Gastronómica": Productos tradicionales conreados y elaborados cerca de casa que conservan los auténticos sabores terrasencos y vallesanos.



El Rebot: Con este plato destinamos 1€ a este proyecto que cubre las necesidades básicas alimentarias de 2.400 personas de nuestra ciudad



Reglamento (EU): Nº 1169/2011 Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.



Consultanos sobre nuestra oferta.



Entrants

AMANIDA MUN Ventresca de tonyina, parmesà i salmó fumat	9,90 €
GASPATXO Tradicional	7,90 €
"TIRADITO" DE SALMÓ Marinat amb remolatxa, tàrtara i oli adobat	17,00 €
PERNIL 5 Jotas SR Carvajal amb pa de vidre i tomàquet	24,00 €
FOIE SEMICUIT Amb porto i armanyac, servit amb gelea de figues i pa d'espècies	18,00 €
GYOZA DE POLLASTRE Teriyaki amb gingebre i llima	12,00 €
CROQUETES 6u. De xipirons i alga wakame en "adobillo"	12,00 €

Segons

ENTRECOT A la planxa amb sal de maldon i toc d'herbes seques	18,50 €
FILET DE VEDELLA Amb tatin de tomàquet i oli trufat de pinyons	23,00 €
ESPATLLA DE CABRIT Rostida amb soufflé de bolets y patatas amb la seva cocció	24,50 €
POP Rostit amb escabetx suau lleties caviar	21,90 €
SUQUET DE RAP Amb popets i garotes	23,00 €

2,10 € pa i servei
10% IVA inclòs

Membre de:



terrassa
gastronòmica

Parc a taula



Guardonat amb:



Col·labora amb:



El MUN més dolç

PASTÍS D'ALBERCOCS Calent amb sorbet de fruita de la passió	5,00 €
CLÀSSIC DE LA TERRA Crema catalana amb carquinyolis	4,00 €
DEGUSTACIÓ DE FORMATGES Cendrta d'Ullastrell, Idiazabal fumat, manxec del Molinillo	4,90 €
BESCUIT DE PINYONS Xocolata aromatitzat calent	5,00 €
MOSAIC DE FRUITES Fruita natural	4,90 €

2,10 € pa i servei
10% IVA inclòs



"Terrassa Gastronòmica": productes tradicionals conreats i elaborats a prop de casa que conserven els autèntics sabors terrassencs i vallesans.



El Rebot: amb aquest plat destinem 1 € a aquest projecte que cobreix les necessitats bàsiques alimentàries de 2.400 persones de la nostra ciutat.



Reglament (EU): N°. 1169/2011 El nostre establiment té informació disponible en materia d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·liciti informació al nostre personal.



Consulti'ns sobre la nostra oferta.

Starters

MUN SALAD Tuna belly, parmesan cheese and smoked salmon	€ 9,90
MUN SALAD Mixed green salad	€ 9,90
SALMON "TIRADITO" Marinated with beet and pickled oil	€ 17,00
IBERIAN HAM 5 Jotas SR Carvajal With Catalan-style " <i>pan de cristal</i> " (ciabatta), rubbed with ripe tomato and drizzled with olive-oil	€ 24,00
FOIE MICUIT With port and armagnac, fig compote and spiced bread	€ 18,00
CHICKEN GYOZA Teriyaki with ginger and lime	12,00 €
SMALL SQUIDS CROQUETTES And wakame seaweed	€ 12,00

Seconds

VEAL ENTRECÔTE Grilled with salt and aromatic herbs	€ 18,50
VEAL SIRLOIN With tomato tatin and lukewarm truffle and pine nuts oil	€ 23,00
GOAT'S KID SHOULDER Roasted with mushrooms and potato souffle	24,50 €
OCTOPUS Roasted with soft caviar lentils pickle	€ 21,90
MONKFISH SUQUET Small octopus and sea urchin	€ 23,00

€2.10 bread and service
10% VAT included

Member of:



Awarded:

Partners:



The sweetest MUN

APRICOTS CAKE Warm and served with passion fruit sorbet	5,00 €
CATALAN TRADITION Catalan cream with carquinyolis	4,00 €
CHEESES TASTING Cendrat from Ullastrell, smoked Idiazabal and manchego from Molinillo	4,90 €
PINE NUT BISCUIT Warm flavored chocolate	5,00 €
FRUITS MOSAIC Natural fruit	4,90 €

€2.10 bread and service
10% VAT included



"Terrassa Gastronòmica": productes tradicionals conreats i elaborats a prop de casa que conserven els autèntics sabors terrassencs i vallesans.



El Rebot: amb aquest plat destinem 1 € a aquest projecte que cobreix les necessitats bàsiques alimentàries de 2.400 persones de la nostra ciutat.



Reglament (EU): N°. 1169/2011 El nostre establiment té informació disponible en materia d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·liciti informació al nostre personal.



Consulti'ns sobre la nostra oferta.

