

# MENU MOT

*\*Menú subjecte a modificacions*

Els migdies del  
4 al 8 de Juliol

## Entrants

ENCENALLS de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (Supl. 5€) 1

AMANIDA grega a l'estil del MOT 3

PA BAO de "pulled pork" amb barbacoa casolana 1,4

MUSCLOS al Jospè amb un rajolí de Jerez 4,7

CREMA freda de pastanaga, coco i curri amb els seus entrebancs 8

## Segons

BACALLÀ amb allioli d'all negre gratinat, saltejat de ceba tendre i "pak choi" 1,2,4,6

LLUÇ amb salsa verda, escopinyes i musclos 2,4,6,7

ENTRAMA de vedella a la brasa amb el nostre "ximixurri" 4

CUIXA de pollastre cuïta en dues coccions, marinada amb espècies tailandeses i salsa de curri vermell 4,6

XURRASCO de xai a la brasa del Jospè amb romaní i festucs (Supl. +5€) 5

CALAMARS fregits a l'andalusa (Supl. +3€) 1,6

GAMBETES d'Arenys saltejades amb alls tendres (Supl. +8€) 4,9

## Postres

GELAT de coca de Sant Joan amb crema de llimona 1,3,5

CARROT CAKE especiat amb gelat de vainilla 1,2,3,5

MATÓ amb anous i mel 3,5

MOUSSE de Bailey's amb gelat de cafè 1

# 21.90€

(IVA inclòs/preu per persona)

Inclou pa, 1/2l. d'aigua mineral natural  
ó 1/2 ampolla de vi ó copa de cervesa

**MENU EXPRES: Tots els migdies de dilluns a divendres (14,95€)**

1 Plat a escollir + Postres

\*Inclou pa, 1/2l. d'aigua mineral ó copa de vi ó copa de cervesa  
Aquest menú es serveix al bar i a la terrassa

### Llegenda d'al·lèrgens

- 1 Gluten
- 2 Ous
- 3 Làctics
- 4 Sulfit
- 5 Fruits secs
- 6 Peix
- 7 Mol·luscs
- 8 Api
- 9 Crustacis
- 10 Soja
- 11 Sèsam
- 12 Mostassa

\*Opció sense gluten,  
consultar [cambr@](mailto:cambr@)

\*\*D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA  
D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES  
ALIMENTÀRIES. Per a la seva  
seguretat, si vostè és al·lèrgic o  
intolerant a algun aliment, preguem  
consulti el personal pels processos  
d'elaboració dels diferents plats.  
\*\*Tots els nostres plats son elaborats  
per nosaltres.