

# MENU MOT

## Los mediodías del 24 al 28 de enero

*\*Menú sujeto a modificaciones*

### Entrantes

- VIRUTAS de jamón ibérico con pan de coca con tomate (Supl. 5 €) 1
- ENSALADA Waldorf con manzana ácida, apio, frutos secos y queso azul 3,5
- HUEVOS fritos con milhojas de patata y butifarra negra de Can Pannon 2
- MEJILLONES del Delta a la marinera 7
- BRIOCHE de "pulled pork" con salsa barbacoa, cebolla encurtida y salsa de yogur 1,4

### Segundos

- TATAKI de salmón con alga Wakame, chutney de mango y mayonesa de curry rojo 2,6,11
- BACALAO con sanfaina y salsa de Idiazabal 3,6
- PIES de CERDO a la brasa del Jospet con alioli de hierbas 2
- TERRINA de cordero deshuesada con cuscús y calabaza 3
- CALAMARES fritos "a la andaluza" (Supl. +3€) 1,7
- GAMBITAS de la Lonja de Arenys salteadas con ajos tiernos (Supl. +8€) 4,9

### Postres

- PERAS al vino especiadas 4
- PASTEL "Red Velvet" 2,3
- REQUESÓN con nueces y miel 3,5
- TRUFAS de café y Bailey's con nata 2,3

# 21,90€

(IVA incluido / precio por persona)

*(Incluye pan, 1/2 l. de agua mineral natural ó 1/2 de vino o copa de cerveza)*

**MENU EXPRESS:** Todos los mediodías de lunes a viernes. (14,95€)  
Plato a escoger + Postres

\* Incluye pan, 1/2l. de agua mineral ó copa de vino ó copa de cerveza

\* Menú servido en el bar o en la terraza

### Legenda de alérgenos

1 Gluten

2 Huevos

3 Lácteos

4 Sulfitos

5 Frutos secos

6 Pescado

7 Moluscos

8 Apio

9 Crustáceos

10 Soja

11 Sésamo

12 Mostaza

\*Opción sin gluten,  
consultar camarer@

DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS Y INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. Para su seguridad, si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, rogamos consulte el personal por los procesos de elaboración de los diferentes platos.\*\*\*Todas nuestros postres y nuestros platos son elaborados por nosotros