MUN
cuina evocativa

Menú del dia

DIMERCRES 08 DE GENER DEL 2025

El nostre buffet de crudités

ARRÒS SALTAT;
Amb verdures estil *yakimesi*

LAMINAT DE VEDELLA;
Làmines de parmesà, ruca i vinagreta dolça

ESPINACS A LA CATALANA;
Amb fruits secs al graten

XUP XUP DE LLENTIES;
Amb sofregit de xistorra i pernil

LLIBRET DE LLOM FARCIT;
De york i formatge amb melmelada de tomàquet especiada

TILÀPIA A LA PLANXA;
Amb escabetx d'hortalisses afruitat

PERCA DE MERO;
Amb salsa verda amb cloïsses i ou al vapor

BLANQUETA DE GALL DINDI;
Amb perles de sobrassada i espàrrecs de marge

20€*

Postres MUN

*Aigua mineral i una beguda extra. IVA Inclòs. 1,20€ pa extra.

Reglament (EU): Nº. 1169/2011 El nostre establiment té informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·liciti informació al nostre personal.

MUN
cuina evocativa

Menú del día

MIERCOLES 08 DE ENERO DE 2025

Nuestro buffet de crudités

ARROZ SALTEADO;
Con verduras estilo *yakimesi*

LAMINADO DE TERNERA;
Laminas de parmesano, rúcula y vinagreta dulce

ESPINACA A LA CATALANA;
De frutos secos al graten

CHUP CHUP DE LENTEJAS;
Con sofrito de chistorra y jamón

LIBRITO DE LOMO RELLENO;
De york y queso con mermelada de tomate especiada

TILAPIA A LA PLANCHA;
Con escabeche de hortalizas afrutado

PERCA DE MERO;
En salsa verde con almejas y huevo al vapor

BLANQUETA DE PAVO;
Con perlas de sobrasada y espárragos trigueros

20€*

Postres MUN

*Agua mineral y una bebida extra. IVA Incluido. 1,20€ pan extra.

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

MUN
cuina evocativa

Daily menu

WEDNESDAY, JANUARY 8, 2025

Our crudité buffet

SAUTÉ RICE;
With *yakimesi* style vegetables

TENDERLOIN BEEF;
Slices of parmesan, arugula and sweet vinaigrette

CATALAN STYLE SPINACH;
Gratin nuts

LENTIL CHUP CHUP;
With sautéed sausages and ham

STUFFED LOIN;
York and cheese with spiced tomato jam

GRILLED TILAPIA;
With fruity vegetable pickle

GRILLED ROSEFISH;
In green sauce with clams and steamed egg

TURKEY BLANQUETTE;
With sobrasada pearls and wild asparagus

MUN's desserts

20€*

*Mineral water and 1 extra drink. VAT icluded. 1,20€ extra bread.

MUN
cuina evocativa

Menú del dia

DIJOUS 09 DE GENER DEL 2025

El nostre buffet de crudités

BRANDADA DE BACALLÀ;
Amb daus de codony i oli de pipes de carbassa

AMANIDA VARIADA MUN;
A l'estil català amb embotits

OUS *POCHÉS*;
Bròquil saltat i salsa de soja, mirim i sake

GUISADET DE CIGRONS;
Amb sofregit hortolà al curri japonès

BOTIFARRA ESPARRACADA;
Carn d'albergínia i all i oli tebi

BROQUETA DE SALMÓ A LA PLANXA;
Amb verdures al vapor i oli de sèsam

CROQUETA DE LLUÇ I GAMBES;
Deuxelle de xampinyons

TRADICIONAL DE CONILL;
Amb samfaina

Arròs (Servit individual)*
de peix i marisc

Fideua (Servit individual)*

**Opció només per als dijous*
Suplement de 4,00 €

Postres MUN

20€*

*Aigua mineral i una beguda extra. IVA Inclòs. 1,20€ pa extra.

Reglament (EU): Nº. 1169/2011 El nostre establiment té informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·liciti informació al nostre personal.

MUN
cuina evocativa

Menú del día

JUEVES 09 DE ENERO DE 2025

Nuestro buffet de crudités

BRANDADA DE BACALAO;
Con dados de membrillo y aceite de pipas de calabaza

ENSALADA VARIADA MUN;
Estilo catalana de embutidos

HUEVOS *POCHE*;
Brócoli salteado y salsa de soja, mirim y sake

GUISADO DE GARBANZOS;
Con sofrito hortelano al curry japones

BUTIFARRA ESPARRAGADA;
Carne de berenjena, ajo y aceite tibio

BROCHETA DE SALMÓN A LA PLANCHA;
Con verduras al vapor y aceite de sesamo

CROQUETA DE MERLUZA Y GAMBAS;
Deuxelle de champiñones

TRADICIONAL DE CONEJO;
Con *sanfaina*

Arroz (Servido individual)*
de pescado y marisco

Fideuá (Servido individual)*****

**Sólo los jueves*
Suplemento de 4,00 €

Postres MUN

20€*

*Agua mineral y una bebida extra. IVA Incluido. 1,20€ pan extra.

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

MUN
cuina evocativa

Daily menu

THURSDAY, JANUARY 9, 2025

Our crudité buffet

COD BRANDADE;
With diced quince and pumpkin seed oil

VARIED MUN SALAD;
Catalan style of sausages

POACHED EGGS;
Sautéed broccoli and soy sauce, mirim and sake

CHICKPEA STEW;
With vegetable sauce and Japanese curry

ASPARAGATE SAUSAGES;
Eggplant meat, garlic and warm oil

GRILLED SALMON SKEWER;
With steamed vegetables and sesame oil

HAKE AND PRAWN CROQUETTE;
Mushroom *deuxelle*

TRADITIONAL RABBIT;
With *sanfaina*

Rice (Served individually)*
fish and seafood

**Only served on Thursday*
Supplement of 4,00€

MUN's desserts

20€*

*Mineral water and 1 extra drink. VAT icluded. 1,20€ extra bread.

MUN
cuina evocativa

Menú del dia

DIVENDRES 10 DE GENER DEL 2025

El nostre buffet de crudités

PARMENTIER DE CARBASSA;
Amb croqueta de carn d'olla i crostons

AMANIDA CAPPRESE;
De tomàquet amb formatge fresc i fulles alfàbrega

MELÓS D'OUS REMENATS;
Sofregit de botifarra negra i mongetes blanques

ESPAGUETIS A LA CREMA DE FORMATGES;
Amb fruits secs i poma saltada

LLOM DE PORC;
Mil fulles amb albergínia al caliu i salsa *perigourdine*

CALAMARS A LA ROMANA;
Amb laminat de carbassó i maionesa de marisc

MARMITAKO DE TONYINA;
Amb pebrots i patates

ESCALOPINS DE VEDELLA;
A la planxa amb oli trencat provençal i moniato rustit

20€*

Postres MUN

*Aigua mineral i una beguda extra. IVA Inclòs. 1,20€ pa extra.

Reglament (EU): Nº. 1169/2011 El nostre establiment té informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·liciti informació al nostre personal.

MUN
cuina evocativa

Menú del día

VIERNES 10 DE ENERO DE 2025

Nuestro buffet de crudités

PARMENTIER DE CALABAZA;
Con croquetas de cocido y picatostes

ENSALADA CAPPRESE;
De tomate con queso fresco y hojas albahaca

REVUELTO MELOSO DE HUEVOS;
Sofrito de butifarra negra y judías blancas

ESPAGUETIS A LA CREMA;
De quesos con frutos secos y manzana salteada

LOMO DE CERDO;
Mil hojas con berenjena al caliu y salsa perigourdine

CALAMARES A LA ROMANA;
Con laminado de calabacin y mayonesa de marisco

MARMITAKO DE ATÚN;
Con pimientos y patatitas

ESCALOPINES DE TERNERA;
A la plancha con aceite roto provenzal y moniato asado

20€*

Postres MUN

*Agua mineral y una bebida extra. IVA Incluido. 1,20€ pan extra.

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

MUN
cuina evocativa

Daily menu

FRIDAY, JANUARY 10, 2025

Our crudité buffet

PUMPKINS PARMENTIER;
With cooked croquettes and croutons

CAPPRESE SALAD;
Tomato with fresh cheese and basil leaves

SMOOTH SCRAMBLED EGG;
Stir-fried black sausage and white beans

SPAGHETTI WITH CREAM;
Cheese with nuts and sautéed apple

PORK LOIN;
Thousand leaves with caliu eggplant and *perigourdine* sauce

ROMAN-STYLE SQUIDS;
With sliced zucchini and seafood mayonnaise

TUNA MARMITAKO;
With peppers and potatoes

VEAL SCALOPINES;
Grilled moniato with Provencal broken oil

20€*

MUN's desserts

*Mineral water and 1 extra drink. VAT icluded. 1,20€ extra bread.