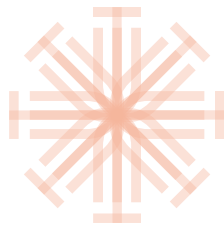


# Melic del Gòtic



## MENÚ PER A GRUPS NADAL 2018



### Per compartir / Para compartir / To share

Pa de pagès a la brasa amb el seu tomàquet de penjar

Pan de payés a la brasa con tomate de colgar

Grilled farmhouse bread rubbed with tomato and seasoned with olive oil and salt

Espatlla ibèrica D.O. Guijuelo

Paletilla ibèrica D.O. Guijuelo

Iberian shoulder ham (D.O. Guijuelo\*)

\* D.O. = Spanish certification of quality and geographical origin

Escalivada feta a les nostres brases amb rulo de cabra

Escalivada hecha en nuestras brasas con rulo de cabra

Vegetables grilled over holm oak embers served with goat's cheese

Formatge manxec

Queso manchego

Manchego cheese

Esqueixada de bacallà especial Melic

Esqueixada de bacalao especial Melic

Melic special esqueixada (salt cod salad)

### Plat principal / Plato principal / Main course

Entrecot de vedella amb D.O. Girona reposat 21 dies amb el seu Brie trufat

Lomo bajo de ternera con D.O. Girona reposado 21 días con su Brie trufado

D.O. Girona\* beef tenderloin matured for 21 days served with truffled Brie

\* D.O. = Spanish certification of quality and geographical origin

### Postre / Dessert

Coulant de xocolata amb gelat de coco

Coulant de chocolate con helado de coco

Chocolate coulant with coconut ice cream

Celler / Bodega / Cellar

Vine'm a Beure D.O. Penedès

1940 D.O. Rioja

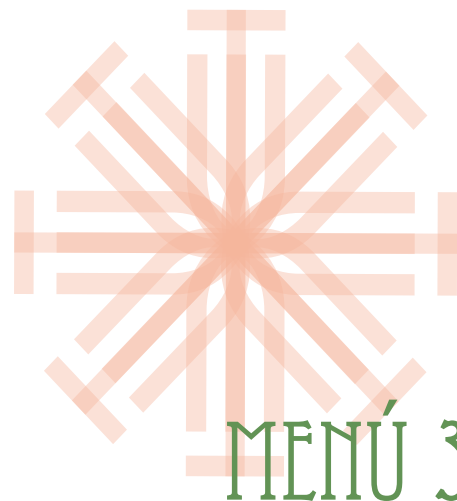
Aigua Solán de Cabras i cafè

Agua Solán de Cabras y café

Solán de Cabras mineral water and coffee

Copa de cava Cellar Ballbe de Ferré i Catasús

Glass of Cellar Ballbe cava from Ferré i Catasús



MENÚ 3