nineteen
menú

MEDIODÍA — LABORABLES
MIGDIA — FEINERS
LUNCH — WEEKDAYS

28€ IVA INCL.

PRIMEROS

Ensalada de tomates de temporada, ventresca de atún, mozzarella de vaca, pesto rosso y rúcula
Amanida de tomàquets de temporada, ventresca de tonyina, mozzarella de vaca, pesto rosso i ruca
Seasonal tomato salad, tuna belly, cow's milk mozzarella, pesto rosso and arugula

Crema de tomates asados con tartar de berenjena, pimiento y cebolla escalivada, aire de albahaca y perlas de aceite
Crema de tomàquets rostits amb tàrtar d'albergínia, pebrot i ceba escalivats, aire d'alfàbrega i perles d'oli
Roasted tomato cream with aubergine tartare, fire-roasted pepper and onion, basil air and oil pearls

Tartar de salmón con fresas maceradas, chicharrón de su piel, aguacate y mayonesa de soja (Supl. +4€)
Tàrtar de salmó amb maduixes macerades, cruixent de la seva pell, alvocat i maionesa de soja
Salmon tartare with macerated strawberries, crispy salmon skin, avocado and soy mayonnaise

SEGUNDOS

Lingote de cordero con cremoso de zanahoria, orejones y salsa de champiñones y trufa
Lingot de xai amb cremós de pastanaga, orellanes i salsa de xampinyons i tòfona
Lamb loin with creamy carrot purée, dried apricots, and mushroom and truffle sauce

Pescado de lonja con salsa beurre blanc con toques marinos y puerros confitados en aceite de humo
Peix de llotja amb salsa beurre blanc amb tocs marins i porros confitats en oli fumat
Fish of the day with beurre blanc sauce, sea-inspired notes and leeks confit in smoked oil

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y alioli de pimentón (Supl. +5€)
Arròs de rap i escopinyes amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell
Monkfish and cockle rice with prawn carpaccio and paprika aioli

POSTRES

Mousse de chocolate salado con pan casero de cacao, aceite de oliva y sorbete de fresa
Mousse de xocolata salada amb pa casolà de cacau, oli d'oliva i sorbet de maduixa
Salted chocolate mousse with homemade cocoa bread, olive oil and strawberry sorbet

Fruta flambeada con Grand Marnier y helado de vainilla
Fruita flamejada amb Grand Marnier i gelat de vainilla
Flambéed fruit with Grand Marnier and vanilla ice cream

Tarta de queso de crema catalana con ganache de toffee salado (Supl. +3€)
Pastís de formatge de crema catalana amb ganache de toffee salat
Crema Catalana cheesecake with salted toffee ganache

COPA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
COPA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
GLASS OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED
CERVEZA, REFRESCOS Y CAFÉ NO INCLUIDOS
CERVESA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED

ALÉRGENOS
ALÈRGENS
AL·LERGENS