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 puerros con tartar de atún, gel de yuzu y perlas de chipotle***
*Crema de porros amb tàrtar de tonyina, gel de yuzu i perles de chipotle*
*Leek cream soup with tuna tartare, yuzu gel and chipotle 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

***Solomillo de cerdo con ketchup de remolacha, cremoso de manzana y demi-glace***
*Filet de porc amb quètxup de remolatxa, cremós de poma i demi-glace*
*Pork tenderloin with beetroot ketchup, creamy apple purée and demi-glace*

***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*
*Market fish with beurre blanc sauce, subtle marine 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

***Milhojas de chocolate relleno de coco y pistacho con helado de pistacho***
*Milfulls de xocolata farcit de coco i festuc amb gelat de festuc*
*Chocolate mille-feuille filled with coconut and pistachio, served with pistachio ice cream*

***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