



elmini
VERMOUTS & GRILL

Nuestra carta.

Os ofrecemos una **propuesta gastronómica** que, sin duda, no os dejará indiferentes.

elmini
VERMOUTS & GRILL

L'ametlla del Vallès

• c/ Jeroni de Moragas, 14, 08480 L'Ametlla del Vallès.
☎ 931 41 18 66

La Garriga

• c/ dels Banys, 100, 08530 La Garriga
☎ 930 19 02 48 ☎ 672 358 417

www.espaielmini.com

síguenos en:  



**Un espacio
para compartir,
desconectar
y disfrutar
de la **cocina
mediterránea.****

Nuestra cocina deleitará
todos sus sentidos,
complementando y uniendo
totalmente lo sutil,
el armónico, la elegancia
y el gustoso.

Compartir es vivir

Ensaladilla rusa

De huevo frito **6,50€**

Guacamole Oaxaca

Totopos y pico de gallo **10,50€**

Hummus de berenjena

Al teriyaki **7,50€**

Crudité de calabacín

Tomate seco, almendras tostadas, parmesano y trufa **13,50€**

Salmorejo

Tomate escalivado, helado de tomate y sardina ahumada **9,00€**

Poti-poti de bacalao

Patata, ajoaceite de aceitunas y piparra **8,00€**

Ensalada con salsa

Tzatziki

Sticks de brie fritos y beicon caramelizado **11,00€**

Burrata

Chutney de tomates y pesto **14,00€**

Bravas

Escalivadas **6,50€**

Camembert fundido

Churros de patata trufada y mermelada de cebolla **15,00€**



Vivir es compartir

Buñuelos Popeye

Espinacas, mozzarella y ajo y aceite de miel **7,00€**

Croquetas

“El Mini” (6 un) **12,00€**

Chicken kellogg's

Tiras de pollo rebozado con kellogg's y mayonesa de soja **9,00€**

Boquerones fritos

Lima, chutney de tomate y especias mediterráneas **10,00€**

Cocotte de mejillones

A la brasa **9,00€**

Tartar de salmón marinado

Aguacate y helado de sésamo **14,00€**

Steak tartar de ternera

Mantequilla ahumada y pan de aceitunas **17,00€**

Tortilla melosa

Patatas, cebolla y jamón ibérico de bellota **10,00€**



Los PaMini's

Ratatouille

Chapata de panadero con aceitunas de Calamata, Verduritas y brie **12,00€**

Suculento

Chapata, Jamón ibérico, mozzarella, y pesto rosso de pistachos **12,00€**

Bacon-Kini

Brioix, Cheddar, mozzarella y beicon caramelizado **8,00€**

Mallorquín

Ensaimada caramelizada, Sobrasada de Mallorca y queso de Maó **9,50€**

Pepito

Brioix, Bistec de ternera, pimiento caramelizado, Chimichurri mediterráneo y salsa de carne del chef. **12,00€**

Crick-crack chicken

Chapata, sticks de pollo con kellogg's, guacamole, cheddar y chipotle **10,00€**

Burger BLT

Brioix, hamburguesa de 140Gr, cheddar, beicon caramelizado, lechuga, tomate, huevo frito, mayonesa y mostaza de Dijon **15,00€**

Plumeta

Chapata, Pluma 100% Duroc , crema de setas, cebolla, mozzarella y trufa **19,00€**

Porca bun

Brioix, Papada confitada lacada con hoisin, cebolla morada, col encurtida con mostaza y crema de cacahuete. **12,00€**



De **festival** que un día es un día

Del **mar** a la mesa

Salmón caramelizado Soja, arroz basmati y cacahuets **16,00€**

Pata de pulpo Parmentier de patatas chips y 'Mojo verde' **23,00€**

Parpatana de atún Balfego a la brasa **30,00€**

De la **tierra** Loncheado y servido con losa

Pluma de cerdo Duroc **26,00€**

Solomillo de ternera (250 gr) **28,50€**

Magret de pato 5 Aglans (300 gr) **24,50€**

Entrecot

De vaca madurada sin hueso (400gr) **49,00€**

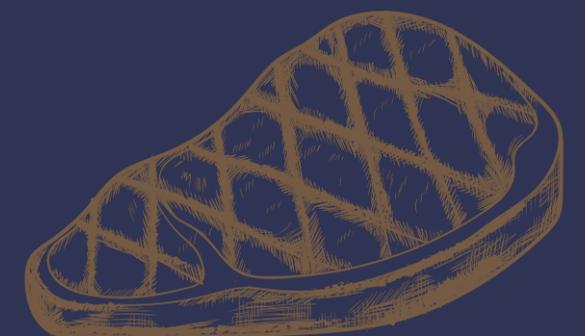
Txuletón de vaca madurada (1,200kg) **110,00€** (Recomendada para dos personas)

Para acompañar

Chimichurri mediterráneo **2,00€**

Pesto **2,00€**

Salsa del Chef: Miel, fondo de vaca madurada y mostaza ahumada **3,50€**



Arroces **Bestiales**

Arroz del señorito

Gamba roja, mejillón, calamar de costa y lubina **19,00€**

Arroz de verduras

de temporada **14,00€**

Arroz de pollo

Teriyaki y foie **25,00€**

Arroz de magret de pato

5 Aglans y garrofón **22,00€**

Arroz del carnicero

Costilla, pluma, butifarra, cebolleta, ciruelas secas y setas **21,00€**

Fideuá del señorito

Gamba roja, mejillón, calamar de costa y lubina **19,00€**

Disponibles para llevar

Recogida de 13h a 14h y de 15h a 15.30h

Se aplicará un 10% de descuento

Fianza de 20€ por paella



Los postres **caseros**

La cafetera

Espuma de Baileys, helado de café con leche y Yayitas **6,50€**

Tatin de manzana a la brasa

Helado de Idiazabal y beicon caramelizado **7,50€**

Pastel de limón

Y merengue quemado de limón **6,50€**

Tarta de queso brie

Con sorbete de frambuesas **7,00€**

Tarta de Ferrero Rocher 7,00€

Trufas

De chocolate y cacao **6,50€**

Fresones

Marinados y Chantilly de Bayleis **6,50€**

Coulant

De chocolate negro **6,50€**

Sorbetes y helados

Artesanos **6,50€**

