



Mundet
— RESTAURANT —



@grupoandilana



TAPAS

- PATATAS BRAVAS (SPICY POTATO WEDGES)** chistorra, romesco and aioli 4,95
Patates bravas avec chistorra, romesco et allioli
- CRUNCHY AUBERGINE** with molasses honey 6,50
Aubergines "crunchy" avec mélasse de miel
- ★ **CRUNCHY BABY SHRIMP** to eat whole with Valentina sauce 7,95
Crevettes frites croustillantes à déguster entières avec leur sauce Valentina
- WILD MUSSELS** steamed in fresh fennel and lime 8,95
Moules de roche à la vapeur de fenouil frais et citron vert
- ANDALUSIAN-STYLE BREADED CALAMARI** with lime aioli 8,75
Calamars à l'andalouse avec aioli au citron vert
- MINI ROAST-CHICKEN CROQUETTES** with soy mayonnaise 5,95
Mini croquettes de poulet rôti avec mayonnaise de soja
- MINI CROQUETTES OF BABY CUTTLEFISH** in ink with lime mayonnaise 5,95
Mini croquettes au chipiron à l'encre avec mayonnaise au citron
- BABY OCTOPUS COOKED IN ONION** with crushed potatoes, crunchy onion and aioli 8,75
Petits poulpes aux oignons accompagnés de pommes de terre « al mortero », oignon croustillant et aioli

FRIED EGGS with baby cuttlefish
and broad beans 6,75
Oeufs au plat avec petits calamars et fèves frites

PLATTER OF IBERIAN HAM, crystal
bread freshly spread with tomato (100 g) 15,95
Plateau de jambon ibérique,
pain de cristal à la tomate (100g)

FRESH SALADS, SOUPS AND OTHER STARTERS / SALADES FRAÎCHES, CRÈMES ET AUTRES ENTRÉES

ANDALUSIAN GAZPACHO (cold tomato
soup) with diced vegetables (seasonal) 6,25
Gaspacho andalou avec julienne de légumes
(selon la saison)

ROCKFISH SOUP with rouille and
aromatic crunch 7,95
Soupe de poisson de roche avec moules,
pain grillé au sésame et sauce rouille

MUNDET GREEN SALAD with hard-boiled
egg, tuna flank in olive oil and seasonal greens 5,95
Salade mixte "Mundet" avec œuf dur, thon
et légumes de saison

GOAT CHEESE SALAD with mango,
marinated tomato and granola 7,60
Salade au fromage de chèvre
avec granola, mangue et noix

BEEF CARPACCIO with Parmesan shaving
and balsamic vinaigrette 8,95
Carpaccio de veau avec copeaux de parmesan
et vinaigrette de Modène

★ **ITALIAN BURRATA** with purple-lentil
salad and raspberry vinaigrette 8,35
Burrata italienne avec salade de lentilles
« pourpres » et vinaigrette de framboise

OCTOPUS AND MUSSEL SALAD 7,45
Salpicon de poulpe et moules

RICE AND PASTA DISHES / RIZ, VERMICELLES ET PÂTES

★ **SEAFOOD PAELLA** with prawns, langoustines,
mussels and clams (min. 2 people) 13, 45pp
Paella de fruits de mer avec gambas,
langoustines, palourdes et moules (min. 2 pers.)

CREAMY BLACK RICE with cuttlefish
and its own ink (min. 2 people) 11,95pp
Riz noir à la seiche dans son encre
(min. 2 pers.)

FIDEUÀ with prawns, clams, calamar
and aioli 10, 45
Fideuá aux crevettes, palourdes, calamars et aioli

CREAMY RICE with octopus
and artichokes 12,95
Riz dans son jus de poulpe et artichauts

PAELLA with shrimp, mussels,
ribs and sausages 11,95
Paella aux crevettes, moules, côtelettes
et saucisses

XXL CANNELLONI with roasted
meat, Mundet style 8,55
Cannelloni XXL à la viande rôtie façon Mundet

FRESH FISH / POISSONS DE LA CRIÉE

★ **TUNA TATAKI WITH CREAMY AVOCADO**,
fresh fennel and teriyaki sauce 11,95
Tataki de thon avec avocat crémeux,
fenouil frais et sauce teriyaki

FRESH SARDINES in housemade
escabeche with baby vegetables 9,95
Sardines fraîches à l'escabèche maison
avec petits légumes

BAKED GILT-HEAD BREAM with
potato, onion and fresh tomato 13,95
Daurade au four avec pommes de terre,
oignon et tomate naturelle

COD AU GRATIN with aioli and tomato jam 11,95
Filet de morue gratiné à l'allioli doux sur
confiture de tomate

GRILLED SALMON SUPREME with
Parisian potatoes, asparagus and hollandaise 12,75
Suprême de saumon grillé a la planch avec
pommes de terre parisiennes, asperges
vertes et sauce hollandaise

TRADITIONAL MONKFISH

SUQUET STEW with toasted almonds,
ñora peppers and fried bread 12,25
Suquet de lotte de toute vie à la viande hachée
d'amandes grillées, de ñoras et de pain frit

ANDALUSIAN-STYLE BREADED

MACKEREL in fresh tomato sofrito
with red vermouth 10,25
Maquereau à l'andalouse avec friture d'oignon
et de tomate fraîche au vermouth noir

OUR SELECTION OF MEATS / NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

GRILLED CHICKEN BREAST

WITH FINES HERBS and grilled
vegetables 8,95
Filet de poulet grillé aux fines herbes
accompagné de légumes grillés

★ **ENTRECÔTE (300gr)** with green-pepper
or cheese sauce and sides 14,95
Entrecôte (300gr) sauce au poivre vert ou au
fromage avec son accompagnement

CONFIT DUCK LEG with orange
reduction and quinoa 11,55
Cuisse de canard confit avec réduction de
sauce à l'orange et au quinoa

GIRONA BEEF STEW with mushrooms
and roasted potatoes 14,90
Veau de gérone mijoté aux champignons
et pommes de terre au four

BEEF BURGER on real bread with bacon,
pickle, fresh greens, tomato and Jack
Daniel's BBQ sauce 9,95
Hamburger de veau dans un bon pain avec
bacon, cornichon, pousses fraîches, tomates
et sauce barbecue au Jack Daniel's

DESSERTS

CATALAN CRÈME BRÛLÉE with
carquinyoli biscuits 4,95
Crème catalane traditionnelle
accompagnée de croquants

CREAMY CHEESECAKE with mango
and passion fruit 4,95
Cheesecake crémeux avec mangue
et fruit de la passion

TIM BAON (nougat ice cream, catalan
crème brûlée and chocolate fondant) 4,95
Tim Baon (glace au touron, chocolat
fondant et crème brûlée catalane)

CHOCOLATE COULANT with red berries 4,95
Coulant au chocolat avec fruits rouges

HOUSEMADE CARROT CAKE with
carrot coulis, cheese mousse and granola 4,25
Gâteau aux carottes maison accompagné de
coulis de carotte, mousse de fromage et granola

FRESH PINEAPPLE CARPACCIO
with vanilla ice cream 4,95
Carpaccio d'ananas nature avec glace vanille

WAFER, sweet cheese mousse
and red berries 5,00
Pan de ángel (fine crêpe croquante et sucrée)
accompagné de mousse de fromage et fruits rouges

★ **"CALONGE VERRINE"** (chocolate cake,
vanilla ice cream, chocolate sauce,
cream and red berries) 5,25
« La copa de Calonge » (gâteau au chocolat, glace
vanille, chocolat fondant, crème et fruits rouges)

PROFITEROLES with warm
chocolate sauce 4,75
Profiteroles au chocolat chaud

**ASSORTED ICE CREAM
AND SORBET** 3,95
Glaces et sorbets pour tous les goûts

VAT included / Bread €1,10
TVA incluse / Pain 1,10€

If you have any allergies or food intolerance,
please ask your waiter for our allergies list
Si vous avez des allergies ou d'intolérance
alimentaire, s'il vous plaît demander
notre carte d'allergènes.