

CARTA i MENÚ PER EMPORTAR

Els preus de la carta tenen el 25% de descomptes per emportar

SANT MIQUEL
RESTAURANT

ENTRANTS PER COMPARTIR

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Olives farcides d'anxoves del Xillu

Aceitunas rellenas de anchoas del Xillu 10u. 4,40

Brioix amb espàrrecs verds, pernil i pesto

Brioche con espárragos verdes, jamón y pesto 2u. 4,40

Cruixents de formatge Nevat amb confitura de tomàquet

Crujientes de queso Nevat con mermelada de tomate 4u. 6,60

Ravioli de cua de bou amb salsa de vi vermell

Ravioli de rabo de toro con salsa de vino tinto 2u. 7,70

Cargols en salsa

Caracoles en salsa 12u. 8,80

Bunyols de sobrassada amb poma, mel i pebrot de La Vera

Buñuelos de sobrasada con manzana, miel y pimentón de La Vera 6u. 9,90

Sardina marinada i fumada amb albergínia, mel i esfèrics de wasabi

Sardina marinada y ahumada con berenjena, miel y esféricos de wasabi 4u. 9,90

Daus de salmó que marinem amb herbes de bosc i amb sèsam

Dados de salmón que maridamos con hierbas de bosque y sésamo 6u. 9,90

Piruleta de foie "micuit" amb xocolata blanca i negra

Piruleta de foie "micuit" con chocolate blanca y negra 4u. 13,20

Timbal de pop d'Arenys amb puré de patata i oli de pebre vermell

Pulpo de Arenys con puré de patata y aceite de pimentón . 13,20

Llagostins amb pasta *kataifi* i maionesa de *curry*

Langostinos con pasta kataifi y mayonesa de curry 4u. 15,40

Coca amb tomàquet

Coca con tomate 3,30

Pa fet a casa

Pan hecho en casa 2,20

ENTRANTS

ENTRANTES

Gaspatxo de taronja amb sorbet de pebre rosa i pipes de gira-sol

Gazpacho de naranja con sorbete de pimienta rosa y pipas de girasol 11,00

Tàrtar d'albergínia a la brasa amb anxoves i maionesa una mica picant

Tártar de berenjena a la brasa con anchoas y mayonesa un poco picante 15,40

Arròs de ceps

Arroz de ceps 16,50

Raviolis farcits amb gambes, verdures i l'oli macerat amb gamba

Raviolis rellenos con gambas, verduras y aceite macerado con gamba 4u. 17,60

Calamar de Cambrils en tempura i amb salsa tàrtara

Calamar de Cambrils en tempura y con salsa tàrtara 19,80

Carpaccio de gambes amb pinyons i maionesa de wasabi

Carpaccio de gambas con piñones y mahonesa de wasabi . 23,10

10% IVA inclòs

SEGONS SEGUNDOS

CARNS CARNES

Melós de vedella amb puré de patata i oli de tòfona Meloso de ternera con puré de patata y aceite de trufa	17,60
Magret d'ànec "5 Aglans" a la brasa amb salsa de fruits vermells Magret de pato "5 Aglans" a la brasa con salsa de frutos rojos	18,70
Espatlla de xai amb salsa de romaní Espalda de cordero con salsa de romero	22,00
Steak-Tartar	22,00
Garrí ibèric amb pinya estofada i salsa de pebres Cochinillo ibérico con piña estofada y salsa de pimientas	23,10
Entrecot de vaca vella Dry-Aged a la brasa Chuletón de vaca vieja Dry-Aged a la brasa	66,00/kg
Filet de vedella a la brasa amb foie i salsa de Porto Solomillo de ternera a la brasa con foie y salsa de Oporto	29.70

PEIX PESCADOS

Llenguado cruixent farcit de raïm amb salsa de parmesà Lenguado crujiente relleno de uva con salsa de parmesano	25,30
Bacallà amb salsa de porros a la brasa, cabell d'àngel i llimona Bacalao con salsa de puerros a la brasa, cabello de angel y limón	23,10
Llobarro amb oli d'all i vinagre de cabernet sauvignon Lubina con aceite de ajos y vinagre de cabernet sauvignon	25,30
Llagosta amb cansalada del coll i salsa del rostit Langosta con tocino y salsa del rustido	38,50

POSTRES (elaboració pròpia) POSTRES (elaboración propia)

logurt escumat amb textures de maduixa Yogur espumado con texturas de fresa	4,40
Dràcula: Coca-cola, maduixa i vainilla Dràcula: Coca-cola, fresa y vainilla	6,60
Mojito amb meló infusionat, rom añejo, taronja i sorbet de menta Mojito con melón infusionado, ron añejo y sorbete de menta	6,60
Escuma de crema catalana amb gelat de flam Espuma de crema catalana con helado de flan	6,60
El gelat d'avellanes amb la nostre ratafia El helado de avellanas con nuestra ratafia	6,60
Mini Iriscoffee	7,70
Biscuit de marialluïsa amb escuma de crema i préssec en almívar Biscuit de hierbaluisa con espuma de crema y melocotón en almívar	7,70
Textures de xocolata Texturas de chocolate	8,80
El Niu Dolç de xocolata blanca amb mango El Nido Dulce de chocolate blanco con mango	9,90
Bombó de xocolata negra farcit de praliné d'avellana, granet d'ametlla i gerds Bonbón de chocolate relleno de praliné de avellana, granillo de almendra y frambuesa	11,00

**MENÚ DIARI
(DE DIMARTS A DIVENDRES)**

20,63€

(preu per emportar de la carta amb el 25% de descompte)

PRIMERS

Cigrons estofats

Escudella amb terrina de carn d'olla

Musclos, sofregit, beixamel i cornes de porc

Pastís de carbassó amb salsa de ceba confitada

SEGONS

Arròs amb sípia i verdures

Rap amb tempura i romesco

Estofat de vedella Angus amb patates

Costella de porc confitada i caramel·litzada amb puré de patata

LES POSTRES

Fruita amb gelat de vainilla

Biscuit amb xocolata desfeta

Brownie amb escuma de crema

Sopa de formatge amb sorbet de maduixa

COMANDES

Telèfon 935729029

Correu electrònic restaurant@stmiquel.cat

Horari màxim d'encàrrecs 12,30h

Horari de recollida amb cita prèvia de 13h a 15,30h

CARTA DE VINS



CARTA



Demaneu qualsevol plat de la carta i de vi (QR)
amb un 25% de descompte sobre el preu

SANT MIQUEL RESTAURANT · Pl. de l'Església, 12 – 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 90 29
restaurant@stmiquel.cat · www.stmiquel.cat · segueix-nos a [instagram](https://www.instagram.com/stmiquel)

*** Les opinions dels nostres clients a [tripadvisor](https://www.tripadvisor.com) ***