

CUINA DE FUSIÓ ITALIANA I CATALANA

MILANATI

RESTAURANT - ENOTECA



NUESTRA COCINA

Fusión de cocina Catalana e Italiana de máxima calidad y a precio muy competitivo.

Tapas y platos para compartir.

Producto fresco y de proximidad.

Especial
énfasis en la
estacionalidad
de cada
producto.



Ensaladas frescas y
saludables, risottos,
arroz, pasta y
pizzas (si el cliente
lo desea)





NUESTROS MENÚS





MILANO

MENÚ

PARA PICAR

Focaccia con mortadela de Bologna

Croquetas negras de sepia

Burratina fresca con pomodoro candito

Tartar de salmón con soja

Melanzane alla parmigiana ripiene al ragù di salciccia

SEGUNDOS A ESCOGER

Tataki de atún con soja y yuzu

Canelones tradicionales de la casa

POSTRE A ESCOGER

Panna cotta con coulis di frutti rossi

Gelato di caffè "Illy"

BEBIDA

Vino blanco JOAN SARDÀ (Xarel.lo)

Vino tinto VESPRES VINYES VELLES (Celler Josep Grau Viticultor)

Agua sin gas o Vichy

Cafés o infusiones



PARA PICAR

Coca del Maresme con tomate de colgar
Insalata caprese
Calamares a la romana
Huevos estrellados con patatas paja y jamón ibérico

Arroz de carne y verduras

SEGUNDOS A ESCOGER

Brocheta de rape, langostinos y papada ibérica
Meloso de ternera con patatas

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake con frutos rojos
Tiramisú

BEBIDA

Vino blanco JOAN SARDÀ (Xarel.lo)
Vino tinto BALUARTE ROBLE (Julián Chivite)
Agua sin gas o Vichy
Cafés o infusiones



TAPAS MENÚ

PARA PICAR

Coca del Maresme con tomate de colgar

Jamón de bellota cortado a mano

Ensaladilla rusa

Croquetas de rustido

Arroz de carne y verduras

Atún a la brasa con foie pòelé

Dados de solomillo a la pimienta o al ajillo

POSTRE A ESCOGER

Panna cotta con coulis de frutos rojos

Piña natural

BEBIDA

Vino blanco BALUARTE VERDEJO (Julián Chivite)

Vino tinto BALUARTE ROBLE (Julián Chivite)

Agua sin gas y Vichy

Cafés o infusiones



— BARCELONA —
MENÚ

PARA PICAR

Coca del Maresme con tomate de colgar
Anchoas de Ondarroa con aceite de oliva virgen
Jamón de bellota cortado a mano
Ensalada de tomate, aguacate y ventresca
Tempura de judía verde con Comté y Sriracha

Arroz de pescado y marisco

SEGUNDOS A ESCOGER

Suprema de merluza a la plancha o Santurce
Solomillo a la brasa con guarnición

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake con frutos rojos
Helado de coco con crema catalana

BEBIDA

Vino blanco BALUARTE VERDEJO (Julián Chivite)
Vino tinto La Salceda CRIANZA (Viña Salceda))
Agua sin gas o Vichy
Cafés o infusiones



EL RESTAURANTE Y SUS ESPACIOS

El restaurante tiene una capacidad para 170 personas

1 sala privada hasta 50 personas,

Posibilidad de mesas altas y bajas según su gusto

Impresionante bodega vista con más de 400 referencias

Disponemos de equipo multimèdia para alquilar

