

Restaurant Niunit – Carta

Entrants Freds, Entrantes fríos, Entrées Froides, Cold starters

Foie gras mi cuit a l'armanyac amb cristalls de mel, pinyons torrats i mango
Foie gras micuit al armañac con cristales de miel, piñones tostados y mango
Foie gras mi-cuit à l'armagnac avec cristaux de miel, pignons de pin grillés et mangue
Foie gras micuit to armagnac with honey crystals, toasted pine nuts and mango

21.50 €



Pernil ibèric (100grs) amb pa amb tomàquet
Jamón ibérico (100grs) con pan con tomate
Jambon ibérique (100grs) avec pain tomate
Iberian ham (100grs) with bread and tomato

22.50 €



Assortiment de formatges amb confitura de figues i ceba caramelitzada
Surtido de quesos con confitura de higos y cebolla caramelizada
Assortiment de fromages avec confiture de figues et oignon caramélisé
Assortment of cheeses with fig jam and caramelised onion

21.00 €



Carpaccio de magret especial amb mussolina de mostassa, Parma i brots frescos
Carpacho de magret especiado con muselina de mostaza, Parma y brotes frescos
Carpaccio de magret épice avec mousseline de moutarde, parme et pousses fraîches
Spiced magret carpaccio with mustard mousseline, Parma and fresh sprouts

17.50 €



Tàrtar de tonyina vermella i gíngebre amb emulsió de soja, sèsam i muskovat
Tartar de atún rojo y jengibre con emulsión de soja, sésamo y muskovado
Tartare de thon rouge et gingembre avec émulsion de soja, sésame et muskovado
Red tuna and ginger tartar with soy emulsion, sesame and muscovado

20.50 €



Sashimi de salmó amb teriyaki de mostassa i sèsam negre
Sashimi de salmón con teriyaki de mostaza y sésamo negro
Sashimi de saumon avec teriyaki de moutarde et sésame noir
Salmon sashimi with mustard teriyaki and black sesame

17.00 €



Amanida de tomàquet confitat amb mozzarella fresca, rúcula i brots d'alfàbrega
Ensalada de tomate confitado con mozzarella fresca, rúcula y brotes de albahaca
Salade de tomates confites avec mozzarella fraîche, roquette et pousses de basilic
Confit tomato salad with fresh mozzarella, arugula and basil sprouts

15.50 €



Entrants calents– Entrantes calientes – Entrées Chaudes– Hot Starters

Cargols a la llauna aromatitzats amb farigola
Caracoles a la "llauna" aromatizados al tomillo
Escargots à la "llauna" parfumés au thym
Snails a la "llauna" flavoured with thyme

16.00 €



Saltejat de carxofa confitada amb foie poêlé i làmines d'ibèric
Salteado de alcachofa confitada con foie poêlé y láminas de ibérico
Artichaut confit sauté au foie poêlé avec tranches ibériques
Sauteed candied artichoke with foie poêlé and Iberian slices

15.50 €



Tots els preus amb I.G.I (4.5%) – Todos los precios con IGI (4.5%)
Tous les prix avec taxes (4.5%) – All the prices with taxes (4.5%)

Restaurant Niunit – Carta

Crema fina d'edulis amb rovell de corall i cruixent ibèric

Crema fina de edulis con yema de coral y crujiente ibérico
Crème fine d'edulis au jaune de corail et croustillant ibérique
Soup-cream of edulis with coral yolk and crispy Iberian

13.90 €



Tortellini de parmesà amb crema de carbassa al fonoll

Tortellini de parmesano con crema de calabaza al hinojo
Tortellini de parmesan et crème de potiron au fenouil
Parmesan tortellini with fennel pumpkin cream

15.00 €



Llom d'anguila lacat amb ponzu, sèsam torrat i nap blanc

Lomo de anguila laqueado con ponzu, sésamo tostado y rábano blanco
Filet d'anguille laquée au ponzu, sésame grillé et radis blanc
Eel loin lacquered with ponzu, toasted sesame and white radish

24.00 €



Raviolis farcits de foie amb crema de bolets, llesques de parmesà i tòfona

Raviolis rellenos de foie con crema de setas, lascas de parmesano y trufa
Raviolis farcis de foie à la crème de champignons, copeaux de parmesan et truffes
Ravioli stuffed with foie with mushroom cream, parmesan and truffle flakes

17.00 €



Caneló de carn de presa XXL amb beixamel lleugera i llesques de parmesà fumat

Canelón de carne de presa XXL con bechamel ligera y lascas de parmesano ahumado
Cannelloni de porc XXL avec béchamel légère et copeaux de parmesan fumé
XXL pork cannelloni with light bechamel sauce and smoked parmesan flakes

17,50€



Arrossos – Arroces – Riz - Rices

Arròs caldós de llamàntol

Arroz caldoso de bogavante
Riz au bouillon avec homard
Lobster broth rice

31.00 €
(min 2p)



Arròs de muntanya

Arroz de montaña
Riz de montagne
Mountain rice

24.00 €
(min 2p)



Paella mixta

Paella mixta
Paella mixte
Mixed paella

21.00 €
(min 2p)



Arròs melós de cranc blau

Arroz meloso de cangrejo azul
Risotto au crabe bleu
Risotto with blue crab

19.50 €



Tots els preus amb I.G.I (4.5%) – Todos los precios con IGI (4.5%)
Tous les prix avec taxes (4.5%) – All the prices with taxes (4.5%)

Restaurant Niunit – Carta

Carns – Carnes – Viandes – Meats

Filet de vedella amb reducció de garnatxa especiada, parmentier de tòfona i foie

Solomillo de ternera con reducción de garnacha especiada, parmentier de trufa y foie

Filet de veau avec réduction de grenache épicé, parmentier truffé et foie gras

Veal tenderloin with spicy grenache reduction, truffle parmentier and foie gras

25.00 €



Estofat de cua de bou al porto amb cremós de patata a la mantega de tòfona negra

Estofado de rabo de buey al oporto con cremoso de patata a la mantequilla de trufa negra

Ragoût de queue de bœuf au porto avec pommes de terre crémeux au beurre de truffe noire

Oxtail stew with port wine and creamy potato with black truffle butter

19.50 €



Entrecot laminat amb figues confitades i milfulles de patata cruixent

Entrecot laminado con higos confitados y milhojas de patata crujiente

Entrecôte laminé avec figues confites et mille-feuille de pomme de terre croustillante

Laminated entrecote with candied figs and crispy potato mille-feuille

20.00 €



Magret d'ànec brasejat amb compota de pera, gingebre i brandi

Magret de pato braseado con compota de pera, jengibre y brandy

Magret de canard braisé avec compote de poire, gingembre et brandy

Braised duck breast with pear compote, ginger and brandy

19.50 €



Conill amb cargols de tota la vida

Conejo con caracoles de toda la vida

Lapin aux escargots comme toute la vie

Rabbit with snails to ancient style

15.50 €



Costelles de xai a la planxa

Chuletas de cordero a la plancha

Côtes d'agneau grillé

Grilled lamb chops

21.00 €

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura en el seu suc

Paletilla de cordero rustida a baja temperatura en su jugo

Epaule d'agneau rôtie à basse température dans son jus

Shoulder of lamb roasted at low temperature in its juice

22.00 €



Llangardaix ibèric brasejat amb tòfona ratllada i foie

Lagarto ibérico braseado con trufa rallada y foie

“Lézard” de porc ibérique braisé avec truffe râpée et foie

Iberian “lizard” of pork braised with grated truffle and foie

23.00 €



Peixos – Pescados – Poissons - fishes

Bacallà a baixa temperatura amb crema fina de carbassa, tocs ibèrics i aire d'espínacs

Bacalao a baja temperatura con crema fina de calabaza, toques ibéricos y aire de espínacs

Morue à basse température avec crème fine de potiron, des touches ibériques et air d'épinards

Cod at low-temperature with pumpkin cream, Iberian touches and air of spinach

18.00€



Tots els preus amb I.G.I (4.5%) – Todos los precios con IGI (4.5%)

Tous les prix avec taxes (4.5%) – All the prices with taxes (4.5%)

Restaurant Niunit – Carta

Ventresca de tonyina vermella brasejada amb mussolina d'all negre i ponzu
Ventresca de atún rojo braseada con muselina de ajo negro y ponzu
Ventrèche de thon rouge braisée, mousseline d'ail noir et ponzu
Braised red tuna belly with black garlic mousseline and ponzu

23.00 €



Lluç amb favetes saltejades, xips d'all i crema temperada de coco
Merluza con habitas salteadas, chips de ajo y crema templada de coco
Colin avec fèves sautés, chips d'ail et crème tiède de coco
Hake with sautéed broad beans, garlic chips and warm coconut cream

17.00€



Vieires brasejades amb parmentier de carbassa i all tendre
Vieiras braseadas con parmentier de calabaza y ajo tierno
Saint-Jacques braisées au parmentier de potiron et ail printanier
Braised scallops with pumpkin parmentier and spring garlic

19.50 €



Vegà / Vegetarià – Vegano/Vegetariano – Vegan et végétarien – Vegan / Vegetarian

Caneló de carbassó i alvocat amb sèsam torrat
Canelón de calabacín y aguacate con sésamo tostado
Cannelloni de courgette et avocat au sésame grillé
Zucchini and avocado cannelloni with toasted sesame

15.50 €



Noodles amanits amb gíngebre i col xinesa
Noodles aderezados con jengibre y col china
Noodles assaisonnées au gingembre et chou chinois
Noodles seasoned with ginger and Chinese cabbage

14.50 €



Kimbol d'algues amb tofu fumat i sèsam
Kimbol de algas con tofu ahumado y sésamo
Kimbol d'algues avec tofu fumé et sésame
Seaweed kimbol with smoked tofu and sesame

17.00 €



Graellada de verdures amb romesco i fruits secs
Parrillada de verduras con romesco y frutos secos
Légumes grillés avec sauce romesco et noix
Grilled vegetables with romesco sauce and nuts

15.00 €



Saltejat de quinoa i verdures al curri
Salteado de quinoa y verduras al curry
Sauté de quinoa et légumes au curry
Sautéed quinoa and vegetable with curry

14.00 €



Menestra de temporada amb crema lleugera de rave blanc
Menestra de temporada con crema ligera de rábano blanco
Ragoût de saison à la crème légère de radis blanc
Seasonal stew with light white radish cream

16.00 €



Tots els preus amb I.G.I (4.5%) – Todos los precios con IGI (4.5%)
Tous les prix avec taxes (4.5%) – All the prices with taxes (4.5%)

Restaurant Niunit – Carta

Postres – Postres – Desserts– Desserts

Torrija de brioix cristallitzada

Torrija de brioche cristalizada

Pain perdu de brioché cristallisé

Crystallized brioche toast

8.50€



Gelat de llet d'ovella amb terra de xocolata i sopa de maduixes

Helado de leche de oveja con tierra de chocolate y sopa de fresas

Glace de lait de brebis avec terre au chocolat et soupe de fraises

Sheep's milk ice cream with chocolate earth and strawberry soup

8.50€



Crema catalana

Crema catalana

Crème catalane

Catalan cream

8.50€



Macedònia de fruita amb sorbet de mandarina

Macedonia de fruta con sorbete de mandarina

Salade de fruits avec sorbet de mandarine

Fruit salad with mandarin sorbet

8.50€



Sopa de fruita de la passió amb gelat de formatge de cabra i encenalls de pa de pessic

Sopa de fruta de la pasión con helado de queso de cabra y virutas de bizcocho

Soupe aux fruits de la passion avec glace au chèvre et copeaux de biscuit

Passion fruit soup with goat cheese ice cream and biscuit shavings

8.50€



Tiramisú de la casa amb reducció d'amaretto

Tiramisú de la casa con reducción de amaretto

Tiramisu de la maison avec réduction d'amaretto

Homemade tiramisu with amaretto reduction

8.50€



Semifred de xocolata blanca amb gelat de macadàmia i suc de maduixa

Semifrío de chocolate blanco con helado de macadamia y jugo de fresa

Semi froid de chocolat blanc avec glace macadamia et jus de fraise

White chocolate semifreddo with macadamia ice cream and strawberry juice

8.50€

