

Menu Setmana Gastronomica 2019

阴阳 · Ying Yang Tar Tar ·

Tar-tar de tonyina i salmó amb alvocat, tomàquet sec i salsa teriyaki de tòfona negra.
Tar-tar de atún y salmón con aguacate, tomate seco y salsa teriyaki de trufa negra.
Tuna and salmon tar-tar with avocado, dried tomato and teriyaki black truffle sauce.

鸡肉蔬菜煎饺 · Tori Gyoza ·

Crestes de pollastre a la planxa amb salsa de soja i vinagre balsàmic
Empanadillas de pollo a la plancha con salsa de soja y vinagre balsámico
Pan seared chicken dumplings served with soy sauce and balsamic vinegar

寿司 · Maki Moriawase ·

Un plat amb dues peçes de Kirin maki i dues peçes de Muna maki
Un plato con dos piezas de Kirin maki y dos piezas de Muna maki.
A dish with two pices of Kirin maki and two pices of Muna maki.

大连拉面 · Dalian Ramen ·

Fideus amb brou de llamàntol, verdures asiàtiques i carn de llamàntol.
Fideos con caldo de bogavante, verduras asiáticas y carne de bogavante.
Noodles with lobster broth, Asian vegetables and lobster meat.

北京烤鸭 · Beijing Ya ·

Ànec rostit a l'estil tradicional de Beijing molt tendre, passat per al forn de carbó servit amb cogombre, ceba agrí dolça, salsa d'ànec i "Ya Pier" que és la tradicional fulla per embolicar i menjar.

Pato asado al estilo tradicional de Beijing muy tierno, pasado por el hornode carbón servido con pepino, cebolla agrí dulce, salsa de pato y "Ya Pier"que es la tradicional hoja para envolver y comer.

Roasted duck in the traditional Beijing style, very tender, charcoal broilled, served with cucumber, sweet and sour onion, duck sauce and "Ya Pier"which is the traditional wrap to eat.

铜锣烧 · Dorayaki ·

Pastís típic del Japó farcit de mongetes dolces o xocolata amb gelat de te verd i fruites del bosc.
Pastel típico de Japón relleno de judías dulces o chocolate con helado de té verde y frutas del bosque.
Japanese cake filled of sweet beans or chocolate with green tea ice cream and red fruits.

70,00€

Per parella · Por pareja · Per couple.

El menú inclou aigua, té o cafè.

El menú incluye agua, te o café.

The menu includes water, tea or coffee.

Restaurant Mien

Plaça Josep Pla i Casadevall no. 21, 17001, Girona

Reserves al 972 44 79 65 & 625 39 03 03

www.miengirona.com miengirona@gmail.com