



MOOD SWISS FONDUE EXPERIENCE

M MOOD ROOFTOP BAR

En cas de patir qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància si us plau adverteixi al nostre personal

THE ONE
BARCELONA



**Switzerland
Cheese
Marketing**

Per començar

“Nüsslissalat” – Amanida de canonges, ou, bacó i cruixent de pa i formatge	12 €
Amanida d'endívies i poma amb nous i formatge blau	14 €
Vitello tonnato amb formatge Sbrinz	18 €
Cecina i Tête de Moine amb pa de sègol i nous	22 €

Fondues *(mín. 2 persones)*

Fondue moitié–moitié – Gruyère i Vacherin Fribourgeois A.O.C.	26 € /pers.
Fondue de formatges suïssos – Gruyère, Vacherin i formatge blau	30 € /pers.
Fondue de formatges suïssos – Gruyère, Vacherin i Tête de Moine	29 € /pers.
Fondue de formatges suïssos – Gruyère, Vacherin et Tête de Moine al Champagne	38 € /pers.
Fondue de formatges suïssos i tòfona negra melanosporum (5gr)	44 € /pers.

Suplements

5 grs de múrgoles	10 €
2.5 grs de tòfona negra	18 €

Altres típic plats suïssos

Salmó amb polenta Ticinese i oli d'herbes aromàtiques	23 €
Estofat de vedella blanca a l'estil Zürich amb xampinyons i rösti de patata	25 €
Entrecot Simmental al carbó amb mantega d'herbes de muntanya	29 €

Menús per a compartir *(mín. 2 persones)*

FRIBURGO

39 € / pers.

Una "Nüsslisalat" – Amanida de canonges, ou, bacó i cruixent de pa i formatge
Una fondue de formatges suïssos "moitié-moitié" – Gruyère i Vacherin Fribourgeois
Dos mini strudel de poma i panses amb gelat de vainilla
Una copa de vi blanc per persona

LA GRUYÈRE

46 € / pers.

Una "Nüsslisalat" – Amanida de canonges, ou, bacó i cruixent de pa i formatge
Un Vitello tonnato amb formatge Sbrinz
Una fondue de formatges suïssos "moitié-moitié" – Gruyère i Vacherin Fribourgeois
Dos mini mousses se xocolata Toblerone
Una copa de vi blanc per persona

ZERMATT

59 € / pers.

Una "Nüsslisalat" – Amanida de canonges, ou, bacó i cruixent de pa i formatge
Una Cecina i Tête de Moine amb pa de sègol i nous
Una fondue de formatges suïssos Gruyère, Vacherin Fribourgeois i Tête de Moine
"Nusstorte" Pastís de nous garapinyades al estil alpí
Una ampolla de vi blanc per dues persones

GSTAAD

75€ / pers.

Una amanida d'endívies i poma amb nous i formatge blau
Una Cecina i Tête de Moine amb pa de sègol i nous
Una fondue de formatges suïssos Gruyère, Vacherin Fribourgeois i
Tête de Moine al Champagne
Una fondue de xocolata 70% cacau, fruita i núvol de sucre
Una copa de Champagne per persona

Suplements

5 gr de múrgoles	10 €
2,5gr de tòfona fresca	18 €

Les postres

Strudel de poma i panses amb gelat de vainilla	10 €
Fondue de xocolata 70% cacau, fruita i núvol de sucre	9 € /pers. <i>(min. 2 persones)</i>
“Nusstorte” Pastís de nous garapinyades al estil alpí	12 €
Mousse de xocolata Toblerone	10 €

Disposem d'informació detallada sobre la presència d'al·lèrgens als aliments que posem a la vostra disposició. Si patiu alguna al·lèrgia o intolerància, contacteu amb el nostre personal.

Aquest establiment coneix i aplica les obligacions especificades al Reial decret 1420/2006 de l'1 de desembre sobre la protecció contra l'anisakis.