

## COMME AMUSES GUEULES

Les pommes de terre “bravas” de la Masia 6,95€

Assortiment de charcuteries de l'Empordà 9,40€

Jambon ibérique, pain de “coca” à la tomate et huile d'olive 13.50€

Anchois de Palamós, pain de “coca” et tomate 8,25€

Duo de croquettes maison : poulet rôti et calamars 5.20€

Poivrons “Padrón” 5.90€

Calamars à la romaine 7,95€

Petites sèches grillées à la braise 17.40€

Moules de roches grillées 8.40€

Pain de “coca” à la tomate et à l'huile d'olive vierge 1,50€

## HORS D'ŒUVRES

Salmorejo 8,40€

Crème de potiron rôti et raviolis au gorgonzola 7,80€

Salade 'la Masia' avec verdure, artichauts confits et vinaigrette au sherry 8,30€

Salade tiède avec fromage de chèvre, fraises, noix caramélisées et vinaigrette de Modène 8,30€

Salade de tomates de saison, “recuit de Fonteta” (fromage blanc) et anchois de Palamós 8,85€

“Esqueixada” (salade à base de morue), tomates séchées, olives et olives “Kalamata” 8,95€

Carpaccio de vache, pignons, deux moutardes, roquette et parmesan 9,80€

Cannelloni maison 8.30€

Légumes de saison grillés avec sauce “romesco” 8,95€

Œufs du pays, pommes de terre et saucisse de “perol” 8,95€

Escargots en conserve avec aïoli et sauce piquante 11,95€

Poulpe grillé avec humus, poivre crémeux échaudé et chapelures croquantes 14.95€

Petites sèches aux œufs de pays et fèves au lard frits 16,75€

## RIZ ET NOUILLES

“Socarrat” de riz de l'Empordà avec seiches, côtes et saucisses 13,55€

Riz noir aux langoustines ceps et aïoli à l'ail 13,95€

Riz de seiches et champignons avec émulsion d'ail et de persil 14,95€

Riz au bouillon de homard (minimum 2 personnes) 21,50€ p.p.

Risotto aux vignes truffées 14,60€

“Fideua” (vermicelle) aux crevettes rouges et aux palourdes 11,50€

## **VIANDES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS**

### **Avec accompagnement**

Volaille 9,80€

Saucisse avec du sel et du poivre 8,95€

Porcelet de 4 mois mariné 13,95€

Petite côtelette de Galice (800gr) 49,50€

Entrecôte de vache (300g) 18,80€

Entrailles de veau 10,90€

Lézard de porc ibérique 14.95€

Filet ibérique 14,95€

Magret de canard 15,95€

Côtes de porc grillées "au charbon de bois" 13,60€

Côtelettes d'agneau et moyenne saignantes 14.95€

## **DU PATURAGE À LA TABLE**

«Fricando» de veau aux champignons de saison 13,95€

Mielleux de ragoût de veau à la sauce au porto et pomme de terre 13,95€

Épaule d'agneau rôtie avec légumes sautés 17,95€

Entrecôte de vache (300gr) au poivre vert et sauce au fromage ou Porto 18,40€

Filet de bœuf avec sauce 'PX', millefeuille de pommes de terre et parmesan 18,95€

Rôti de poulet avec écrevisses 15.95€

## **DE LA MER À LA TABLE**

«Suquet» de poissons de roche, palourdes, pomme de terre confite et hachis 16,95€

Merlu à la « Donostienne » (San Sébastian) avec légumes grillés 15.95€

Poulpe oint sur des pommes de terre fines et ailoli doux 12,95€

Turbot grillé à l'ail et à l'huile de piment avec Parmentier de pommes de terre 18,95€

Ventre de thon mariné à l'échalote 15,85€

Filet de morue avec ratatouille et mousseline au miel 16,90€

Saumon à la crème de poireaux, crevettes et asperges vertes 15,90€