



# Menú de Nadal

LA MASIA RESTAURANT

.....

Aperitiu de benvinguda

## PRIMERS

**Escudella de nadal**  
amb galets i pilotetes de la casa

**Amanida de Nadal amb llagostins**  
mango, tomàquet confitat i vinagreta de maracujà

**Caneló de magret i foie**  
amb beixamel trufada

**Niu de salmó**  
farcit de mousse de llamàntol, ous de salmó i oli d'anet  
\*\*\*

## SEGONS

**Carn d'Olla**  
(pollastre, botifarra negra, pilota, cansalada, cigrons, col, pastanaga i patates)

**Rostit de pollastre**  
de pagès amb escamarlans i mini patata confitada


**Entrecot de vaca vella (300g.)**  
A la brasa amb patates al caliu i pebrots del Padró

**Suquet de cueta de rap**  
Amb patatetes i cloïsses  
\*\*\*

## POSTRES

**Tronc de nadal de xocolata** farcit de nata amb crema de vainilla  
**Mosaic de fruita de temporada** amb sorbet de mandarina i granissat de menta  
**Clàssic de la Masia** gelat de torró crema catalana i xocolata calenta  
\*\*\*

**Torrans i neules**  
**Vi Blanc, Vi Negre, Cava**  
**Aigua, Pa**  
42,00€ iva inclòs





# Menú de Sant Esteve

LA MASIA RESTAURANT

.....

## PRIMERS

**Canelons de San Esteban fets a casa**  
gratinats al moment amb Emmental.

**Amanida tèbia amb formatge de cabra,**  
maduixots, nous garapinyades i vinagreta de Mòdena

**Mini quiche de porros** amb cruixent d'ibèric

**Sopa de peix de l'àvia** amb musclos

\*\*\*

## SEGONS

**Rodó de vedella**  
amb salsa de Jabugo i puré de parmentier

**Tronc de Lluç a la Donostiarra**  
amb verdures a la brasa.

**Graellada de carn a la brasa**  
Pollastre de pagès, xai, entrecot i botifarra de pagès amb la seva guarnició


**Fideuà** amb gambes, cloïsses i all-i-oli suau

\*\*\*

## POSTRE

**Crema Catalana cremada**, la de tota la vida.  
**Coulant de xocolata** amb gelat de vainilla  
**Mosaic de fruita de temporada** amb sorbet de mandarina i granissat de menta

\*\*\*



**Torrans i neules**  
**Vi Blanc, Vi Negre, Cava**  
**Aigua, Pa**  
**38,50€ iva incluido**



# Menú 1 de Gener de 2025

LA MASIA RESTAURANT

.....

## PICA -PICA

**Amanida de formatge brie** arrebossat, amb melmelada de tomàquet i la seva vinagreta

**Esqueixada de bacallà** amb tomàquet confitat, olives de Kalamata i emulsió de romesco suau

**Assortiment de mini croquetes**  
(pollastre rostit, ceps i calamarsets)

**Calamars a la romana** amb all i oli de tinta

**Carxofes confitades** a la brasa amb picada d'ibèric

\*\*\*

## SEGONS

**Fideuà** amb gambes, cloïsses i all-i-oli suau

**Confit d'anec**, compota de poma i salsa de taronja

**Rissoto de ceps** trufat i parmesà

**Cueta de rap** a la Donostiarra amb verdures a la brasa

**Garrí de 4 mesos** adobat i a la brasa amb la seva guarnició

\*\*\*


## POSTRES

**Crema catalana** cremada  
**Tiramisú**

**Mosaic de fruita de temporada** amb sorbet de mandarina i granissat de menta

\*\*\*

**Torrans i neules**  
**Vi Blanc, Vi Negre, Cava**  
**Aigua, Pa**  
**42,00€ iva incluído**





# Menú de Reis

LA MASIA RESTAURANT

.....

## PICA -PICA

**Amanida amb formatge de cabra, maduixots, nous garapinyades i vinagreta de Mòdena**

**Calamars a la romana amb all-i-oli de tinta**

**Coca de vidre amb escalivada feta en brasa i anxoves de Palamós**

**Carpaccio de vedella pinyons, xampinyons, parmesà i vinagreta de mostassa**

**Musclos al vapor**

\*\*\*

## SEGONS

**Costellam de porc Duroc confitat i a la brasa amb patates al caliu i pebrots del Padró**

**Melós de vedella a B.T. amb salsa d' Oporto premium i patates emmascarades**

**Orada al forn acompanyada de patata, ceba i tomàquet**

**Paella mar i muntanya**

\*\*\*

## POSTRES

**Crema catalana cremada**

**Clàssic de la Masia gelat de torró crema catalana i xocolata calenta**

**Mosaic de fruita de temporada amb sorbet de mandarina i granissat de menta**

\*\*\*

**Tortell de Reyes**

**Vi Blanc, Vi Negre, Cava**

**Aigua, Pa**

**36,50€ iva inclòs**

