

# La Masia

RESTAURANT  
MENÚ LA CARBONERA

## Entrants a escollir / Entrantes a escoger

Amanida tèbia de formatge de cabra amb maduixes, nous garapinyades i vinagreta de Mòdena.

Ensalada tibia de queso de cabra con fresas, nueces garrapiñadas y vinagreta de Módena.

Quiche de porros amb crema de formatge i pernil ibèric  
Quiche de puerros con crema de queso y jamón ibérico

Carpaccio de vedella, pinyons, parmesà i vinagreta de mostassa

Carpacho de ternera, piñones, parmesano y vinagreta de mostaza

Ous de pagès, patates i botifarra de perol  
Huevos de pages, patatas y butifarra de perol

Salmorejo o Crema de carbassa amb ravioli de gorgonzola(segons temporada)

Salmorejo o Crema de calabaza con ravioli de gorgonzola(según temporada)

## Segons a escollir/ Segundos a escoger

Confit d'anec amb compota de poma y salsa de taronja  
Confit de pato con compota de manzana y salsa de naranja

Orada al forn amb patates, tomàquet i ceba  
Dorada al horno con patatas, tomate y cebolla

Graellada de carn a la brasa amb la seva guarnició (Pollastre, xai, botifarra i entrecot)

Parrillada de carne a la brasa con su guarnición (Pollo, cordero, butifarra y entrecot)

Fideuà amb gambes i cloïsses  
Fideuá con gambas y almejas

Arrós negre  
Arroz negro

## Postres

### Crema catalana tradicional

Mosaic de fruites de temporada amb sorbet de mandarina  
Mosaico de frutas de temporada con sorbete de mandarina

**El clàssic:** Gelat de torró, crema catalana cremada i xocolata calenta

**El clásico:** Helado de turron, crema catalana quemada y chocolate caliente

Pa, \*vi i aigua / Pan, vino y agua

27,90€ iva inclòs/included

# La Masia

RESTAURANT

## MENÚ EMPORDANET

### Entrants per compartir / Entrantes a compartir

Espatlla ibèrica amb coca de vidre i tomàquet  
Paletilla ibérica con coca de cristal y tomate

Coca de vidre amb escalivada i anxoves de Palamós  
Coca de cristal con escalibada y anchoas de Palamós

Assortiment de mini croquets  
Surtido de mini croquetas

Calamars a la romana  
Calamares a la Romana

Musclos al vapor / Mejillones al vapor

## Segons a escollir/ Segundos a escoger

Graellada de carn a la brasa amb la seva guarnició (Pollastre, xai, botifarra i entrecot)

Parrillada de carne a la brasa con su guarnición (Pollo, cordero, butifarra y entrecot)

Paella Mixta  
Paella Mixta

Melós de vedella amb salsa d'Oporto premium i patates emmascaraides

Meloso de ternera con salsa de Oporto Premium y patatas enmascaradas

Bacallà confitat sobre samfaina i alioli de mel  
Bacalao confitado sobre chanfaina y alioli de miel

Tronc de lluç a la donostiarra  
Tronco de merluza a la donostiarra

## Postres

**El clàssic:** Gelat de torró, crema catalana cremada i xocolata calenta

**El clásico:** Helado de turron, crema catalana quemada y chocolate caliente

**Mosaic de fruita de temporada** amb sorbet de mandarina  
**Mosaico de frutas de temporada** con sorbete de mandarina

**Coulant de xocolata** amb gelat de gerds  
**Coulant de chocolate** con helado frambuesa

Pa, \*vi i aigua / Pan, vino y agua

29,90€ iva inclòs/included

# La Masia

RESTAURANT

## MENÚ LA MASIA

### Entrants per compartir / Entrantes a compartir

Amanida de tomàquet de temporada amb recuit, maduixes a la Mòdena i anxoves de Palamós

Ensalada de tomate de temporada con recuit, fresas a la Módena y anchoas de Palamós

Espatlla ibèrica amb pa de coca de vidre amb tomàquet  
Paletilla ibérica con pan de coca de cristal con tomate

Calamars a la romana amb alioli de tinta de calamar  
Calamares a la Romana con alioli de tinta de calamar

Cargols a la llauna amb alioli d'all escalivat i salsa picant  
Caracoles a la llauna con alioli de ajo escalibado y salsa picante

## Segons a escollir/ Segundos a escoger

Entrecot de vaca vella (300g) amb la seva guarnició  
Entrecot de vaca vieja (300g) con su guarnición

Costella i mitjana de xai amb la seva guarnició  
Costilla i mediana de cordero con su guarnición

Rostit de pollastre de corral amb escamarlans  
Rustido de pollo de corral con cigalas

Suquet de peix de roca ( rap, corbina, cloïsses, escamarlans, muscos) i patates / Suquet de pescado de roca ( rape, corvina, almejas, cigalas, mejillones) y patatas

Salmó amb crema de porros, gambes i espàrrecs verds  
Salmon con crema de puerros y espárragos verdes

## Postres

**El clàssic:** Gelat de torró, crema catalana cremada i xocolata calenta

**El clásico:** Helado de turron, crema catalana quemada y chocolate caliente

**Copa de Tiramisú** que es menja de baix a dalt / **Copa de Tiramisú** que se come de abajo hacia arriba

**Mosaic de fruita de temporada** amb sorbet de mandarina  
**Mosaico de frutas de temporada** con sorbete de mandarina

Pa, \*vi i aigua / Pan, vino y agua

33,90€ iva inclòs/included

\*Vins Tous Baró