



# Menú de Navidad

LA MASIA RESTAURANT

.....

Aperitivo de bienvenida

## Primeros

**Escudella de navidad**  
con galets y "pelotitas" de la casa

**Ensalada de Navidad**  
con langostinos, mango, tomate confitado y vinagreta de maracuyá

**Canelón de magret y foie**  
Con bechamel trufada

**Nido de salmón**  
relleno de mousse de bogavante, huevas y aceite de eneldo

\*\*\*

## SEGUNDOS

**Carn d'Olla**  
(Pollo, butifarra negra, "pelotitas", panceta, garbanzos, col, zanahoria y patatas)

**Rustido de pollo de payes**  
con cigalitas y mini patata confitada

**Entrecot de vaca vieja(300g)**  
A la brasa con patatas "al caliu" y pimientos del Padrón

**Suquet de colita de rape**  
Con patatas y almejas

\*\*\*

## POSTRE

**Tronco de Navidad de Chocolate** relleno de nata y crema de vainilla  
**Mosaico de fruta de temporada** con sorbete de mandarina y granizado de menta  
**Clásico de la Masía** helado de turrón crema catalana y chocolate caliente

\*\*\*

Turrones y barquillos  
Vino Blanco, Vino tinto, Cava  
Agua, Pan

**42.00€ iva incluido**





# Menú de Sant Esteve

LA MASIA RESTAURANT

.....

## PRIMEROS

**Canelones de San Esteban hechos en casa**  
gratinados al momento con Emmental.

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

**Mini quiche de puerros** con crujiente de ibérico

**Sopa de pescado** de la abuela con mejillones

\*\*\*

## SEGUNDOS

**Redondo de ternera**  
con salsa de Jabugo y puré de parmentier

**Tronco de Merluza a la Donostiarra**  
con verduras a la brasa.

**Parrillada de carne a la brasa**  
Pollo de payés, cordero, entrecote y butifarra de payés con su guarnición

\*\*\*

## POSTRE

**Crema Catalana quemada**, la de toda la vida.  
**Coulant de chocolate** con helado de vainilla  
**Mosaico de fruta de temporada** con sorbete de mandarina y granizado de menta

\*\*\*

Turrones y barquillos  
Vino Blanco, Vino tinto, Cava  
Agua, Pan

**38,50€ iva incluido**





# Menú 1 de Enero de 2025

LA MASIA RESTAURANT

.....

## PICA -PICA

**Ensalada de queso brie rebozado, con mermelada de tomate y su vinagreta**

**Esqueixada de bacalao con tomate confitado,  
olivas de Kalamata y emulsión de romesco suave**

**Surtido de mini croquetas  
(pollo asado, setas y Chipirón)**

**Calamares a la romana con alioli de tinta**

**Alcachofas confitadas a la brasa con picadillo de ibérico**

\*\*\*

## SEGUNDOS

**Fideuá con gambas y almejas y alioli suave**

**Confit de pato, compota de manzana y salsa de naranja**

**Rissoto de setas trufado y parmesano**

**Colita de rape a la Donostiarra con verduras a la brasa**

**Cochinillo de 4 meses adobado y a la brasa con su guarnición**

\*\*\*

## POSTRES

**Crema catalana quemada**

**Tiramisú**

**Mosaico de fruta de temporada con sorbete de mandarina y granizado de menta**

\*\*\*

Vino Blanco, Vino tinto, Cava

Agua, Pan

**42.00€ iva inclòs**





# Menú de Reyes

LA MASIA RESTAURANT

.....

## PICA -PICA

**Ensalada con queso de cabra, fresones, nueces garrapiñadas y vinagreta de Módena**

**Calamares a la romana con aliolo de tinta**

**Coca de vidrio con escalivada hecha en brasa y anchoas de Palamós**

**Carpaccio de ternera piñones, champiñones, parmesano y vinagreta de mostaza**

**Mejillones al vapor**

\*\*\*

## SEGUNDOS

**Costillar de cerdo confitado y a la brasa con patatas "al caliu" y pimientos del padrón**

**Meloso de ternera en B.T. con salsa de Oporto premium y patatas enmascaradas**

**Dorada al horno acompañada de patata, cebolla y tomate**

**Paella mar y montaña**

\*\*\*

## POSTRE

**Crema catalana quemada**

**Clásico de la Masía helado de turrón crema catalana y chocolate caliente**

**Mosaico de fruta de temporada con sorbete de mandarina y granizado de menta**

\*\*\*

Tortel de Reyes

Vino Blanco, Vino tinto, Cava

Agua, Pan

**36,50€ iva inclòs**

