La Masia
RESTAURANT

MENÚ CELLER 1

Copa de cava de benvinguda acompanyat de torradetes amb fuet y olives de kalamata
Copa de cava de bienvenida acompañado de tostaditas con fuet y aceitunas de kalamata

Entrants per compartir / Entrantes a compartir

Taula de formatges (curat de cabra, tendre de cabra i parmesà)
Tabla de quesos (curado de cabra, tierno de cabra y parmesano)

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

Amanida de formatge de cabra amb taronja maduixes i vinagreta de Mòdena i mel
Ensalada de queso de cabra con naranja fresas y vinagreta de Módena y miel

Calamars a la romana / Calamares a la Romana con allí oli de tinta

Braves La Masia / Bravas La Masia

Segons a escollir/ Segundos a escoger

Graellada de carn a la brasa (Pollastre de pagès, botifarra, xai i entrecot) amb patata al caliu i pebrot del padró
Parrillada de carne al a brasa (pollo de payes, butifarra, cordero y entrecot) con patatas alcalui y pimientos del padrón)

Risotto de ceps trufat / Risotto de ceps trufado

Melós de vedella amb salsa d'Oporto premium i patates emmascarades
Meloso de ternera con salsa de Oporto Premium y patatas enmascaradas

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

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

Postra o pastís a escollir / Postre o pastel a escoger

Mosaic de fruita de temporada / Mosaico de frutas de temporada
Copa de Tiramisú / Copa de tiramisu
El clàssic: Gelat de turro, crema catalana cremada i xocolata calenta /
El clásico: Helado de turrón, crema catalana quemada y chocolate caliente
Sacher farcida de melmelada de gerds /
Sacher rellena de mermenada de frambuesa
Pastís de mousse de xocolata blanca amb fruits vermells caramel·litzats /
Pastel de mousse de chocolate blanco con Frutos rojos caramelizados
Red velvet (pa de pessic de cacau farcit de crema de formatge)/
Red velvet (bizcocho de cacao relleno de crema de queso)

D.O. Empordà (Blanc negres o rosat / blanco, tinto o rosado)
Aigua, pa i cafè / Agua, pan y cafés

PREU: 48,50€ IVA inclòs

Preu per un mínim de 30 persones, en cas de ser menys el preu serà incrementat 4€ per pserona, servei mínim 18 persones.
Horari de 12h a 14h servei de barra amb un mínim de consumició: 100€
Servei de barra de 17h a 19h mínim de consumició 200€
IMPORTANT: Quan hi han menors de 14 anys es obligatoria que hi hagi un socorrista amb titulació a la piscina.
Només s'accepta dos pagaments com a màxim

La Masia
RESTAURANT

MENÚ CELLER 2

Copa de cava de benvinguda acompanyat de torradetes amb fuet y olives de kalamata

Copa de cava de bienvenida acompañado de tostaditas con fuet y aceitunas de kalamata

Entrants a escollir/ *Entrantes a escoger*

Amanida tèbia de formatge de cabra amb maduixes, fruits secs i vinagreta de Mòdena.
Ensalada tibia de queso de cabra con fresas, frutos secos y vinagreta de Módena.

Salmorejo suau amb ou i picada de ibèric o Crema de carbassa (segons temporada)
Salmorejo suave con huevo y picadillo de iberico o Crema de calabaza (segun temporada)

Quiche de porros amb crema de formatge i cruixent d'ibèric
Quiche de puerros con crema de queso y crujiente de ibérico

Carpaccio de vedella, pinyons, parmesà i vinagreta de tòfona
Carpacho de ternera, piñones, parmesano y vinagreta de trufa

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 confitat
Dorada al horno con patatas, tomate y cebolla confitada

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

Arròs negre amb escamarlà i cloïsses i alli-oli suau / Arroz negro con cigala y almejas y allí-oli suave

Postra o pastís a escollir / Postre o paste a escoger

Mosaic de fruita de temporada / Mosaico de frutas de temporada
Copa de Tiramisú / Copa de tiramisu
El clàssic: Gelat de turro, crema catalana cremada i xocolata calenta /
El clásico: Helado de turrón, crema catalana quemada y chocolate caliente
Sacher farcida de melmelada de gerds /
Sacher rellena de mermenada de frambuesa
Pastís de mousse de xocolata blanca amb fruits vermells caramel·litzats /
Pastel de mousse de chocolate blanco con Frutos rojos caramelizados
Red velvet (pa de pessic de cacau farcit de crema de formatge)/
Red velvet (bizcocho de cacao relleno de crema de queso)

D.O. Empordà (Blanc negres o rosat / blanco, tinto o rosado)
Aigua, pa i cafè / Agua, pan y cafés

PREU: 43,50 € IVA inclòs

Preu per un mínim de 30 persones, en cas de ser menys el preu serà incrementat 4€ per pserona, servei mínim 18 persones.
Horari de 12h a 14h servei de barra amb un mínim de consumició: 100€
Servei de barra de 17h a 19h mínim de consumició 200€
IMPORTANT: Quan hi han menors de 14 anys es obligatoria que hi hagi un socorrista amb titulació a la piscina.
Només s'accepta dos pagaments com a màxim

La Masia
RESTAURANT

MENÚ CELLER 3

Entrants per compartir / Entrantes a compartir

Assortiment de mini croquetes / Surtido de mini croquetas

Calamars a la romana / Calamares a la Romana

Coca de vidre amb escalivada i anxoves de Palamós

Coca de cristal con escalibada y anchoas de Palamós

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

Musclos al vapor / Mejillones al vapor

Segons a escollir/ Segundos a escoger

Graellada de Pollastre de pagès, botifarra, xai i entrecot amb patata al caliu i pebrot del padró

Parrillada de pollo de corral, butifarra, cordero y entrecot con patatas a la brasa pimientos de Padrón

Paella Mixta /Paella Mixta

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

Meloso de ternera con salsa de Oporto Premium y patatas enmascaradas

Bacallà confitat sobre samfaina i allioli 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 turrón, 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 / **Coulant de chocolate** con helado

Pa, vi, aigua i cafè / Pan, vino, agua i café

PREU: 41,50 € IVA inclòs

Preu per un mínim de 30 persones, en cas de ser menys el preu serà incrementat 4€ per pserona, servei mínim 18 persones.
Horari de 12h a 14h servei de barra amb un mínim de consumició: 100€
Servei de barra de 17h a 19h mínim de consumició 200€
IMPORTANT: Quan hi han menors de 14 anys es obligatoria que hi hagi un socorrista amb titulació a la piscina.
Només s'accepta dos pagaments com a màxim