La Masia
RESTAURANT

MENÚ LA CARBONERA

Starters to choose / *Entrées au choix*

Warm goat cheese salad with strawberries, caramelized walnuts and Modena vinaigrette
Salade de fromage de chèvre chaud aux fraises, noix caramélisées et vinaigrette de Modène

Leek quiche with cream cheese and iberian ham
Quiche aux poireaux, fromage frais et jambon ibérique

Beef carpaccio with pine nuts, Parmesan cheese and mustard vinaigrette
Carpaccio de boeuf avec pignons, formage parmesans et vinaigrette à la motarde

Farm eggs, potatoes and catalan sausage
Oeufs de ferme, pommes de terre et saucisses catalan

Salmorejo or pumpkin cream with gorgonzola ravioli (according to season)
Salmorejo ou crème de potiron aux raviolis au gorgonzola((selon la saison)

Main course to choose / *Plat principal au choix*

Duck confit with apple compote and orange sauce
Confit de canard à la compote de pomme et sauce à l'orange

Baked seabream with potatoes, tomato and onions
Dorade au four avec pommes de terre, tomate et oignons

Grilled meat with garnish (Chicken, lamb, sausage and entrecote)
Viande grillée avec garniture (Poulet, agneau, saucisse et entrecôte)

Fideuá with prawns and clams
Fideua aux crevettes et palourdes

Black rice
Riz noir

Desserts

Crema catalana
Mosaic of seasonal fruits with tangerine sorbet
Mosaïque de fruits de saison *avec sorbet de tangerine*

The classic: Nougat ice cream, Catalan cream and hot chocolate
Le classique : *Glace au nougat, crème catalane brûlée et chocolat chaud*

Bread, wine and water / *Pain, vin et eau*

31,90€

La Masia
RESTAURANT

MENÚ EMPORDANET

Starters to share / *Entrées à partager*

Assortment of mini croquettes
Assortiment de mini croquettes

Squid a la Romana
Calamars à la romaine

Coca bread with roasted vegetables and anchovies from Palamós
Coca pain aux légumes rôtis et aux anchois de Palamós

Iberian shoulder with coca bread and tomato
Épaule ibérique avec coca pain et tomate

Steamed mussels
Moules à la vapeur

Main course to choose / *Plat principal au choix*

Grilled meat with garnish (Chicken, lamb, sausage and entrecote)
Viande grillée avec garniture (Poulet, agneau, saucisse et entrecôte)

Mixed paella
Paella mixte

Tender beef with Premium Port sauce and potatoes
Boeuf tendre avec sauce au Porto Premium et pommes de terre

Cod confit on chanfaina (catalan vegetables) and honey aioli
Morue confite sur chanfaina (légumes catalans) et aïoli au miel

Hake trunk San Sebastian style
Tronc de merlu au façon San Sebastian

Desserts

The classic: Nougat ice cream, Catalan cream and hot chocolate
Le classique : *Glace au nougat, crème catalane brûlée et chocolat chaud*

Mosaic of seasonal fruits with tangerine sorbet
Mosaïque de fruits de saison *et sorbet au tangerine*

Chocolate coulant with raspberry ice cream
Coulant au chocolat *avec crème glacée aux framboises*

Bread, wine and water / Pain, vin et eau

33,90€

La Masia
RESTAURANT

MENÚ LA MASIA

Starters to share / *Entrées à partager*

Tomato salad with catalan curd cheese, strawberries a la Modena and anchovies from Palamós
Salade de tomates avec fromage blanc catalan, fraises à la Modena et anchois de Palamós

Squid a la Romana with squid ink aioli
Calamars à la Romana avec aïoli à l'encre de calamar

Snails with aioli and spicy sauce
Escargots avec d'aïoli et sauce piquante

Iberian shoulder with coca bread and tomato
Épaule ibérique avec coca pain et tomate

Main course to choose / *Plat principal au choix*

Old beef entrecote (300g) with garnish
Entrecôte de boeuf à l'ancienne (300g) avec garniture

Lamb ribs and chops with garnish
Côtes et côtelettes d'agneau avec garniture

Free-range chicken roast with crayfish
Rôti de poulet fermier avec des écrevisses

Rock fish stew (monkfish, sea bass, clams, crayfish, mussels) and potatoes
Ragoût de poisson de roche (lotte, courbine, palourdes, écrevisses, moules) et pommes de terre

Salmon with cream of leeks and green asparagus
Saumon à la crème de poireaux et asperges vertes

Desserts

The classic: Nougat ice cream, Catalan cream and hot chocolate
Le classique : *Glace au nougat, crème catalane brûlée et chocolat chaud*

Tiramisu in a cup
Coupe de ***tiramisu***

Mosaic of seasonal fruits with tangerine sorbet
Mosaïque de fruits de saison *et sorbet au tangerine*

Bread, wine and water / *Pain, vin et eau*

35,90€

***Wine Tous Baró**