



Menú de Nadal

LA MASIA RESTAURANT

.....

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS

Escudella de nadal
amb galets y pilotilles de la casa

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

Caneló de pularda rostit
i gratinant amb parmesà

Pastis de lluç i gambes
amb amanida tàrtara, caviar d'ous i micro mezclun

SEGONS

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

Rostit de pollastre
de pagès amb escamarlans

Entrecot de vaca vella (300g.)
A la brasa amb patates al moment i pebrots del Padro

Suquet de peix de roca
Amb patatetes i cloïsses

POSTRES

Tronc de nadal de xocolata i farcit de nata amb crema de vainilla
Carpaccio de fruita de temporada amb sorbet de mandarina
Clàssic de la Masia gelat de torró crema catalana i xocolata calenta

Torrans i neules
Vi Blanc, Vi Negre, Cava
Aigua, Pa

38€ iva inclòs





Menú de Sant Esteve

LA MASIA RESTAURANT

.....

PRIMERS

Canelons de Sant Esteve
gratinats amb emmental

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

Carpaccio de vedella amb pinyons, parmesà i rucula

Sopa de peix de l'avia

SEGONS

Rodo de vedella
amb salsa de jabugo i puré de parmentier

Tronc de lluç a la donostiarra
amb verdures a la brasa

Graellada de carn
Pollastre de pagès, xai, entrecotte i butifarra de pagès amb la seva guarnició

POSTRES

Crema catalana cremada
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Mosaic de fruita de temporada amb sorbet de mandarina

Torrans i neules
Vi Blanc, Vi Negre, Cava
Aigua, Pa
35€ iva inclòs





Menú 1 de Gener de 2023

LA MASIA RESTAURANT

.....

PICA -PICA

Assortiment de mini croquetes
(pollastre rostit, ceps i Chipiron)

Calamars a la romana amb all i oli de tinta

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

Salmó fumat amb llima i els seus ous

Caragols a la llauna amb allioli i salsa picant

SEGONS

Arros negre amb calamar

Fideua amb gambes i cloïsses i alli-oli suau

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

Rissoto de ceps trufat i parmesà

Cueta de rap a la Donostiarra

Garrí de 4 mesos adobat

POSTRES

Crema catalana cremada

Red velvet (pa de pessic de cacau farcit de crema de formatge)

Tiramisú

Mosaic de fruita de temporada amb sorbet de mandarina

Vi Blanc, Vi Negre, Cava
Aigua, Pa

39€ iva inclòs





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

Musclos al vapor

Carpaccio de vedella pinyons, xampinyons, parmesà y vinagreta de mostassa

SEGONS

Pollastre de pagès a la brasa amb la seva guarnició

Garri de 4 mesos adobat a la brasa amb patates al caliu i pebrot del padró

Melós de vedella a B.T.
amb salsa de porto 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

Tortell de Reis
Vi Blanc, Vi Negre, Cava
Aigua, Pa

34€ iva inclòs

