

# La Masia

RESTAURANT

## MENU

Divendres / Viernes 01.08.25

### Entrants a escollir/ Entrantes a escoger

Amanida de cabdells amb tonyina i la seva vinagreta  
Ensalada de cogollos con atún y su vinagreta

Patates al pobre amb ou ferrat  
Patatas a lo pobre con huevo frito

Meló amb espatlla ibèrica  
Melon con paletilla ibérica

Gaspaxo amb picada i crostons  
Gazpacho con picadillo y picatostes

Esquixada de bacallà (suplement: 3,95€)

Esqueixada de bacalao (suplement: 3,95€)

Burrata amb tomàquet sec, olives de kalamata, rucula i  
porros brasejats (suplement: 3,95€)

Burrata con tomate seco, aceitunas de kalamata,  
rúcula y puerros braseados (suplement: 3,95€)

### Segons a escollir/ Segundos a escoger

Bistec a la planxa amb patates al moment  
Bistec a la plancha con patatas al momento

Fideua

Fideua

Botifarra a la brasa amb mongetes saltejades  
i pebrots del padrón

Butifarra a la brasa con judías salteadas y pimientos del  
padrón

Costella de porc a baixa temperatura (suplemento:  
5,95€)

Costillar de cerdo a baja temperatura (suplemento  
5,95€)

### Postres

logurt amb coulis de gerds/ Yogur con coulis de  
frambuesa

Fruita natural/ Fruta natural

Pastís del dia/ Pastel del día

Crema catalana

Gelats variats/ Helados variados

Flam / Flan

Recuit de Fonteta amb mel i nous garapinyades  
(Supl. 2,95€)

Recuit de Fonteta con miel y nueces  
garrapiñadas (Supl. 2,95€)

Pa i una beguda per persona ( 1/4 vi, aigua, o cervesa)

Pan y una bebida por persona ( 1/4 vino, agua, o  
cerveza)

Extra pa /Extra pan (supl. 0,75€)

Tupper ( supl 0,50€)

**16,95€**

Iva incluído

Reserves/ Reservas 972 63 40 58

# La Masia

RESTAURANT

## MENU

Friday / Vendredi 01.08.25

### Starters to choose / Entrées à choisir

Heart salad with tuna and vinaigrette  
Salade de cœur au thon et vinaigrette

Poor potatoes with fried egg  
Pommes de terre pauvres avec œuf au plat

Melon with Iberian shoulder  
Melon avec épaule ibérique

Gazpacho

Gazpacho

Cod skunk (suplement: 3,95€)

Mouffette de morue (suplement: 3,95€)

Burrata with dried tomato, kalamata olives, arugula  
and braised leeks (suplement: 3,95€)

Burrata à la tomate séchée, olives kalamata, roquette  
et poireaux braisés (supplément : 3,95 €)

### Seconds to choose / Secondes pour choisir

Grilled steak with fresh potatoes  
Steak grillé avec pommes de terre fraîches

Fideua

Fideua

Grilled sausage with sautéed beans

Saucisse grillée aux haricots sautés

Pork ribs at low temperature (Supplement € 5,95€)

Côtes de porc à basse température (supplément 5,95€)

### Desserts

Yogurt with raspberry coulis/ Yaourt au coulis de  
framboise

Natural fruit / Fruit naturel

Cake of the day / Gâteau du jour

Catalan cream / Crème catalane

Ice creams / Glace assortie

Flan

Fonteta recuit with honey and sugared walnuts  
(Suppl. €2.95)

Fonteta recuite au miel et noix sucrées (Suppl.  
2,95 €)

Bread and one drink per person (1/4 wine, water, or  
beer)

Pain et une boisson par personne (1/4 vin, eau, ou  
bière)

Extra bread / Extra pain (supl. 0,75€)

Tupperware ( supl 0,50€)

**16,95€**

VAT included / Oui inclús

Bookings / Réservations 972 63 40 58