Menú 1 de Enero de 2027

LA MASIA RESTAURANT

.....

PICA -PICA

Ensalada de salmón marinado con mango, aguacate y vinagreta de eneldo y miel

Bombón de Foie micuit con rebozado de pistacho y nueces

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, 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

Espalda de cordero con gratén de patata y parmesano

***

POSTRES

Mil hojas de chocolate (Brownie de chocolate, laminas de chocolate y crema de chocolate con leche)
Tiramisú con picadillo de fresas y oreo
Mosaico de fruta de temporada con sorbete de mandarina y granizado de menta

***

Turrones y “neules” con una copa de cava
Vino Blanco, Vino tinto
Agua, Pan

46,00€ iva inclòs

Menú 1 de Gener de 2027

LA MASIA RESTAURANT

.....

PICA -PICA

Amanida de salmó marinat amb mango, alvocat, vinagreta d'anet i mel

Bombó de foie micuit amb arrebossat de festucs i nous

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

Calamars a la romana amb all i oli de tinta

Carxofes confitades a la brasa amb picada d'ibèric

***

SEGONS

Fideuà amb gambes, cloïsses i all-i-oli suau

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

Rissoto de ceps trufat i parmesà

Cueta de rap a la Donostiarra amb verduretes a la brasa

Esquena de xai amb gratén de patates i parmesà

***

POSTRES

Mil fulles de xocolata (Brownie de xocolata, làmines de xocolata i crema de xocolata amb llet)
Tiramisú amb picada de maduixes i oreo
Mosaic de fruita de temporada amb sorbet de mandarina i granissat de menta
***

Torrons i neules amb una copa de cava
Vi Blanc, Vi Negre
Aigua, Pa

46,00€ iva incluido