

# 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, fromage 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 entrecôte)

*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

28,50€

# 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 entrecôte)

*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 aioli 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

31,50€

# 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 aioli à l'encre de calamar*

Snails with aioli and spicy sauce  
*Escargots avec d'aioli 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 entrecôte (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  
*Salmon 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

34,50€

\*Wine Tous Baró