



Menú de Navidad

LA MASIA RESTAURANT

.....

Aperitivo de bienvenida

Primeros

Escudella de navidad
con galets y "pelotitas" de la casa

Ensalada de Navidad
con langostinos, mango, tomate confitado y vinagreta de maracuyá

Canelón de magret y foie
Con bechamel trufada

Nido de salmón
relleno de mousse de bogavante, huevas y aceite de eneldo

SEGUNDOS

Carn d'Olla
(Pollo, butifarra negra, "pelotitas", panceta, garbanzos, col, zanahoria y patatas)

Rustido de pollo de payes
con cigalitas y mini patata confitada

Entrecot de vaca vieja(300g)
A la brasa con patatas "al caliu" y pimientos del Padrón

Suquet de colita de rape
Con patatas y almejas

POSTRE

Tronco de Navidad de Chocolate relleno de nata y crema de vainilla
Mosaico de fruta de temporada con sorbete de mandarina y granizado de menta
Clásico de la Masía helado de turrón crema catalana y chocolate caliente

Turrones y barquillos
Vino Blanco, Vino tinto, Cava
Agua, Pan

42,50€ iva incluido





Menú de Nadal

LA MASIA RESTAURANT

.....

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS

Escudella de nadal
amb galets i pilotetes de la casa

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

Caneló de magret i foie
amb beixamel trufada

Niu de salmó
farcit de mousse de llamàntol, ous de salmó i oli d'anet

SEGONS

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

Rostit de pollastre
de pagès amb escamarlans i mini patata confitada

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

Suquet de cueta de rap
Amb patatetes i cloïsses

POSTRES

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

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

42,50€ iva inclòs





Menú de Sant Esteve

LA MASIA RESTAURANT

.....

PRIMEROS

Canelones de San Esteban hechos en casa
gratinados al momento con Emmental.

Ensalada tibia con queso de cabra,
fresones, nueces garrapiñadas y vinagreta de Módena.

Mini quiche de puerros con crujiente de ibérico

Sopa de pescado de la abuela con mejillones

SEGUNDOS

Redondo de ternera
con salsa de Jabugo y puré de parmentier

Tronco de Merluza a la Donostiarra
con verduras a la brasa.

Parrillada de carne a la brasa
Pollo de payés, cordero, entrecote y butifarra de payés con su guarnición

Fideuá con gambas, almejas y alioli suave

POSTRE

Crema Catalana quemada, la de toda la vida.
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Mosaico de fruta de temporada con sorbete de mandarina y granizado de menta

Turrones y barquillos
Vino Blanco, Vino tinto, Cava
Agua, Pan

39,00€ iva incluido





Menú de Sant Esteve

LA MASIA RESTAURANT

.....

PRIMERS

Canelons de San Esteban fets a casa
gratinats al moment amb Emmental.

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

Mini quiche de porros amb cruixent d'ibèric

Sopa de peix de l'àvia amb musclos

SEGONS

Rodó de vedella
amb salsa de Jabugo i puré de parmentier

Tronc de Lluç a la Donostiarra
amb verdures a la brasa.

Graellada de carn a la brasa
Pollastre de pagès, xai, entrecot i botifarra de pagès amb la seva guarnició

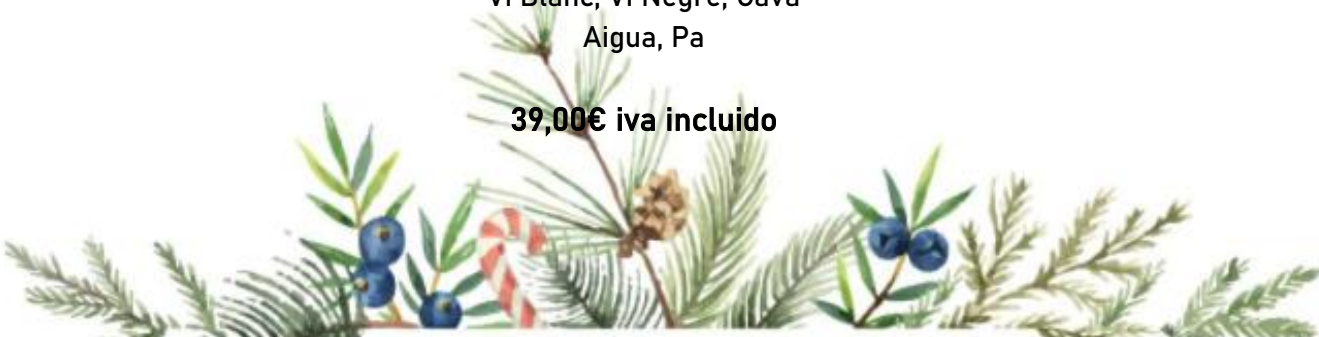
Fideuà amb gambes, cloïsses i all-i-oli suau

POSTRE

Crema Catalana cremada, la de tota la vida.
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Mosaic de fruita de temporada amb sorbet de mandarina i granissat de menta

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

39,00€ iva incluído





Menú 1 de Enero de 2026

LA MASIA RESTAURANT

.....

PICA -PICA

Ensalada de setas confitadas, gambas y vinagreta de Módena y miel

Foi micuit con tostaditas y mermelada de tomate

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

Cochinillo de 4 meses adobado y a la brasa con su guarnición

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

Vino Blanco, Vino tinto, Cava
Agua, Pan

43.00€ iva inclòs





Menú 1 de Gener de 2026

LA MASIA RESTAURANT

.....

PICA -PICA

Amanida de bolets confitats, gambes i vinagreta de Mòdena i mel

Foi micuit amb torradetes i melmelada de tomàquet

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

Garrí de 4 mesos adobat i a la brasa amb la seva guarnició

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

Torrans i neules

Vi Blanc, Vi Negre, Cava

Aigua, Pa

43,00€ iva incluído





Menú de Reyes

LA MASIA RESTAURANT

.....

PICA –PICA

Ensalada con queso de cabra, fresones, nueces garrapiñadas y vinagreta de Módena

Calamares a la romana con aliolo de tinta

Coca de vidrio con escalivada hecha en brasa y anchoas de Palamós

Carpaccio de ternera piñones, champiñones, parmesano y vinagreta de mostaza

Camembert rebozado con panko y mermelada de higos

SEGUNDOS

Costillar de cerdo Durco confitado y a la brasa con patatas “al caliu” y pimientos del padrón

Meloso de ternera en B.T. con salsa de Oporto premium y patatas enmascaradas

Dorada al horno acompañada de patata, cebolla y tomate

Paella mar y montaña

POSTRE

Crema catalana quemada

Clásico de la Masía helado de turrón crema catalana y chocolate caliente

Mosaico de fruta de temporada con sorbete de mandarina y granizado de menta

Tortel de Reyes

Vino Blanco, Vino tinto, Cava

Agua, Pan

37,00€ 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

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

Camembert arrebossat amb panko i melmelada de figues

SEGONS

Costellam de porc Duroc confitat i a la brasa amb patates al caliu i pebrots del Padró

Melós de vedella a B.T. amb salsa d' Oporto 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 i granissat de menta

Tortell de Reyes

Vi Blanc, Vi Negre, Cava

Aigua, Pa

37,00€ iva inclòs

