

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)

Fideuà 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

29,50€

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
Saumon 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