

# La Masia

RESTAURANT  
MENÚ LA CARBONERA

## Starters to choose / Entrées au choix

Goat cheese salad with strawberries, nuts and Modena vinaigrette

Salade de chèvre fromage avec les fraises, les noix et vinaigrette Modène

Leek quiche with cream cheese and crunchy iberian ham  
Quiche aux poireaux au cream cheese et croustillant de jambon ibérique

Beef carpaccio, pine nuts, parmesan and truffle vinaigrette  
Carpaccio de boeuf, pignons de pin, parmesan et vinaigrette à la truffe

Eggs, potatoes and perol sausage  
Oeufs, pommes de terre et saucisson au perol

Pumpkin cream with gorgonzola ravioli  
Crème de potiron aux raviolis au gorgonzola

## Main course to choose / Plat principal au choix

Poulard cannelloni au gratin  
Cannellonis de Poulard gratinés

Baked gilthead bream with potatoes, tomato and onion  
Dorade au four avec pommes de terre, tomate et oignon

Grilled meat on the grill with its garnish (Chicken, lamb, sausage and entrecôte)  
Viande grillée sur le grill avec sa garniture (Poulet, agneau, saucisse et entrecôte)

Fideua with prawns and clams  
Fideua aux crevettes et palourdes  
Black rice  
Riz noir

## Desserts

### Crema catalana

Mosaic of seasonal fruits with mandarin sorbet

Mosaïque de fruits de saison et sorbet mandarine

The classic: Nougat ice cream, burnt Catalan cream and hot chocolate

Le classique : Glace au nougat, crème catalane brûlée et chocolat chaud

Bread, wine and water / Pain, vin et eau

25,50€

# 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 free-range chicken, sausage, lamb and entrecôte with grilled potatoes and small green peppers  
Poulet fermier grillé, saucisse, agneau et entrecôte avec pommes de terre grillées et petits pois verts

Mixed paella  
Paella mixte

Creamy veal with Premium Port sauce and potatoes  
Crèmeux de veau sauce Premium Porto et pommes de terre

Cod confit on chanfaina and honey all i oli  
Morue confite sur chanfaina et miel all i oli

Hake Trunk Donostiarra style  
Tronc de merlu façon Donostiarra

## Desserts

The classic: Nougat ice cream, burnt Catalan cream and hot chocolate

Le classique : Glace au nougat, crème catalane brûlée et chocolat chaud

Mosaic of seasonal fruits with mandarin sorbet

Mosaïque de fruits de saison et sorbet mandarine

Chocolate coulant with ice cream

Coulant au chocolat avec crème glacée

Bread, wine and water / Pain, vin et eau

29,50€

# La Masia

RESTAURANT  
MENÚ LA MASIA

## Starters to share / Entrées à partager

Seasonal tomato salad with recuit, strawberries a la Modena and anchovies from Palamós  
Salade de tomates de saison avec recuit, fraises à la Modena et anchois de Palamós

Squid a la Romana with squid ink all i oli  
Calamars à la Romana avec all i oli à l'encre de seiche

Llauna snails with all i oli and spicy sauce  
Escargots llauna avec all i oli 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 its garnish  
Entrecôte de boeuf à l'ancienne (300g) avec sa garniture

Lamb ribs and "mitjana" with its garnish  
Agneau costella et "mitjana" avec sa garniture

Free-range chicken roast with scampi  
Rôti de poulet fermier aux langoustines

Monkfish suquet/ Suquet de lotte

Salmon with cream of leeks and green asparagus  
Saumon à la crème de poireaux et asperges vertes

## Desserts

The classic: Nougat ice cream, burnt Catalan cream and hot chocolate

Le classique : Glace au nougat, crème catalane brûlée et chocolat chaud

Tiramisu glass / Coupe de tiramisu

Mosaic of seasonal fruits with mandarin sorbet

Mosaïque de fruits de saison et sorbet mandarine

Bread, wine and water / Pain, vin et eau

32,00€

\*Wine Tous Baró i Cava Escofet Brut Nature