



◆ PARA PICAR ◆

- * Las patatas bravas de "La Masía" 8,90€
- * Tabla de embutidos del *Empordà* 9,80€
- * Jamón ibérico, pan de coca con tomate y aceite de oliva 14,20€
- * Anchoas de Palamós, pan de coca con tomate 8,95€
- * Dúo de croquetas de la casa: pollo rustido y chipirones 5,95€
- * Croquetas de *ceps* 5,95€
- * Pimientos del padrón 6,80€
- * Calamares a la romana 8,40€
- * *Sepietas* a la brasa de carbón 18,95€
- * Mejillones de roca a la brasa 8,90€
- * Cigalas pequeñas de la costa (200g) salteadas con ajo y perejil 16,95€
- * Gambas de Palamós a la plancha (200g) S/M€
- * Foie micuit, higos confitados, praliné de avellana y fresones a la Módena 15,95€
- * Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen 1,60€

◆ ENTRANTES ◆

- * Salmorejo con huevo y picadillo de jamón ST 8,90€
- * Gazpacho con picadillo de verduras y picatostes ST 7,90€
- * Sopa de pescado ST 10,50€
- * Crema de calabaza asada con ravioli de gorgonzola ST 8,90€
- * Quiche de puerros 8,95€
- * Ensalada "La Masia" con verdes, habitas confitadas / alcachofas y vinagreta de Jerez 8,95€
- * Ensalada tibia con queso de cabra, fresones, nueces garrapiñadas y vinagreta de Módena 8,95€
- * Ensalada de tomate de temporada, requesón de "Fonteta" y anchoas de Palamós 9,20€
- * *Esqueixada* de bacalao, tomate seco, olivada y aceitunas de Kalamata 9,60€
- * Carpaccio de vaca vieja, piñones, dos mostazas, rúcula y parmesano 12,60€
- * Canelones de la casa 8,95€
- * Parrillada de verduras de temporada a la brasa con romesco 11,90€
- * Huevos de granja, patatas y butifarra de perol 9,40€
- * Caracoles "a la llauna" con allioli y salsa picante 11,95€
- * Pulpo a la brasa con hummus, cremoso de pimiento escalivado y migas crujientes 16,90€
- * *Sepiones* con huevo de granja frito i habitas tiernas 19,30€
- * Steak tartar 16,95€
- * Burrata 11,95€

◆ ARROCES Y FIDEOS ◆

- * "Socarrat" de l'*Empordà* con sepia, costillar y salchichas 14,20€
- * Paella mar y montaña 14,50€
- * Paella de pescado 17,00€
- * Arroz negro con cigalas y allioli de ajos escalibados 14,20€
- * Arroz de sepia y setas con emulsión de ajo y perejil 14,95€
- * Arroz caldoso de Bogavante (mínimo 2 personas) 21,95€ p.p.
- * Risotto de *ceps* trufado 14,95€
- * Fideua con gambas rojas y almejas 13,95€

◆ CARNES A LA BRASA ◆

CON CARBON DE LA CARBONERA Y SU GUARNICIÓN

- * Pollo de corral 10,90€
- * Butifarra con sal y pimienta 9,90€
- * Lechón de 4 meses adobado 16,95€
- * Chuletón Gallego (1kg 100g) 52,00€
- * Entrecot de vaca vieja (350g) 18,95€
- * Entraña de ternera 12,90€
- * Lagarto de cerdo ibérico 15,60€
- * Solomillo ibérico 15,60€
- * Magret de pato 16,90€
- * Costillar de cerdo a la brasa 15,95€
- * Costillas y medianas de cordero 16,95€
- * Parrillada de carne a la brasa 24,95€
(Entrecot de vaca vieja, costillas de cordero, butifarra de la zona entraña de ternera y lechón)

◆ DE LAS PASTURAS A LA MESA ◆

- * Pato confitado, compota de manzana y salsa de naranja 15,95€
- * Fricandó de ternera con setas de temporada 15,90€
- * Meloso de ternera guisada con salsa de oporto y su patata 14,20€
- * Paletilla de cordero asado con verduritas salteadas 18,90€
- * Entrecot de vaca vieja (350g) con su salsa 19,95€
(A la pimienta verde, salsa de queso u Oporto)
- * Solomillo de ternera con salsa de "Pedro Ximenez", milhojas de patata y parmesano 19,95€
- * Rustido de pollo de corral con cigalas 16,80€

◆ DEL MAR A LA MESA ◆

- * *Suquet* de pescado de roca, almejas, patata confitada y su picada 17,20€
- * Tronco de merluza a la Donostiarra con verduras a la brasa 15,95€
- * Colita de rape a la Donostiarra con verduras a la brasa 18,95€
- * Tataki de atún con crema de mango, aguacate y algas *wakame* 15,95€
- * Pulpititos encebollados sobre patatas paja y allioli suave 14,60€
- * Rodaballo a la brasa con aceite de ajo y guindilla con *parmentier* de patata 18,95€
- * Ventresca de atún escabechada con chalotas 15,85€
- * Lomo de bacalao con chanfaina y muselina de miel 16,95€
- * Salmón con crema de puerros, gambas y espárragos verdes 16,95€
- * Parrillada de pescado con dos salsas 25,95€
(Merluza, rodaballo, rape, gambas de Palamós, almejas, cigalas y calamar)

Servicio de pan por persona 1,00€



PER PICAR

- * Les patates braves de "La Masia" 8,90€
- * Fusta d'embotits de l'Empordà 9,80€
- * Pernil ibèric, pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva 14,20€
- * Anxoves de Palamós, pa de coca amb tomàquet 8,95€
- * Dúo de croquetes de la casa: pollastre rostit i *xipirons* 5,95€
- * Croquetes de *ceps* 5,95€
- * Pebrots del Padrón 6,80€
- * Calamars a la romana 8,40€
- * Sepionetes a la brasa de carbó 18,95€
- * Musclos de roca a la brasa 8,90€
- * Escamarlans petits de la costa (200g) saltejats amb all i julivert 16,95€
- * Gambas de Palamós a la planxa (200g) S/M€
- * Foie micuit, Fígues confitades, praliné d'avellana i maduixots a la Mòdena 15,95€
- * Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge 1,60€

ENTRANTS

- * *Salmorejo* amb ou i picada de pernil ST 8,90€
- * Gazpacho amb picada de verdura i crostons ST 7,90€
- * Sopa de peix ST 10,50€
- * Crema de carbassa rostida amb ravioli de gorgonzola ST 8,90€
- * Quiche de puerros 8,95€
- * Amanida "La Masia" amb verds, favetes confitades i vinagreta de Xerès 8,95€
- * Amanida tèbia de formatge de cabra, maduixots, nous garrapinyades i vinagreta de Mòdena 8,95€
- * Amanida de tomàquet de temporada, mató de "Fonteta" i anxoves de Palamós 9,20€
- * Esqueixada de bacallà, tomàquet sec, olivada i olives de Kalamata 9,60€
- * Carpaccio de vaca vella, pinyons, dues mostasses, rúcula i parmesà 12,60€
- * Canelons de la casa 8,95€
- * Graellada de verdures de temporada a la brasa amb romesco 11,90€
- * Ous de pagès, patates i botifarra de perol 9,40€
- * Caragols "a la llauna" amb allioli i salsa picant 11,95€
- * Pop a la brasa amb hummus, cremós de pebrot escalivat i "migas" cruixents 16,90€
- * Sepiones amb ou de pagès fregit i favetes tendres 19,30€
- * Steak tartar 16,95€
- * Burrata 11,95€

ARROSSOS I FIDEUS

- * "Socarrat" de l'Empordà amb sípia, costella i salsitxes 14,20€
- * Paella mar i muntanya 14,50€
- * Paella de peix 17,00€
- * Arròs negre amb escamarlans i allioli d'alls escalivats 14,20€
- * Arròs de sípia i bolets amb emulsió d'all i julivert 14,95€
- * Arròs caldós de Bogavante (mínim 2 persones) 21,95€ p.p.
- * Risotto de ceps trufat 14,95€
- * Fideuada amb gambes vermelles i cloïsses 13,95€

CARNS A LA BRASA

AMB CARBÓ DE LA CARBONERA Y AMB LA SEVA GUARNICIÓ

- * Pollastre de pagès 10,90€
- * Butifarra amb sal i pebre 9,90€
- * Garri de 4 mesos adobat 16,95€
- * Mitjana Gallega (1kg 100g) 52,00€
- * Entrecot de vaca vella (350g) 18,95€
- * Entranya de vedella 12,90€
- * *Lagarto* de porc ibèric 15,60€
- * Filet ibèric 15,60€
- * Magret d'ànec 16,90€
- * Costellam de porc a la brasa 15,95€
- * Costelles i mitjanes de xai 16,95€
- * Grellada de carn a la brasa 24,95€

(Entrecot de vaca vella, costelles de xai, botifarra de proximitat, entranya de vedella i garri)

DE LES PASTURES A LA TAULA

- * Confit d'ànec, compota de poma i salsa de taronja 15,95€
- * Fricandó de vedella amb bolets de temporada 15,90€
- * Melós de vedella guisada amb salsa d'Oporto i la seva patata 14,20€
- * Espatlla de xai rostida amb verduretes saltejades 18,90€
- * Entrecot de vaca vella (350g) amb la seva salsa 19,95€ (A la pebre verda, salsa de formatge o d'Oporto)
- * Filet de vedella amb salsa de "Pedro Ximenez" milfulles de patata i parmesà 19,95€
- * Rostit de pollastre de pagès amb escamarlans 16,80€

DEL MAR A LA TAULA

- * Suquet de peix de roca, cloïsses, patata confitada i la seva picada 17,20€
- * Tronc de lluç a la donostiarra amb verdura a la brasa 15,95€
- * Cueta de rap a la donostiarra amb verdura a la brasa 18,95€
- * Tataki de tonyina amb crema de mango, alvocat i alga *wakame* 15,95€
- * Popets amb ceba sobre patates palla i allioli suau 14,60€
- * Turbot a la brasa amb oli d'all i bitxo 18,95€
- * Ventresca de tonyina escabexada amb escalunyes 15,85€
- * Llom de bacallà amb samfaina i mussolina de mel 16,95€
- * Salmó amb crema de porros, gambes i espàrrecs verds 16,95€
- * Graellada de peix amb dues salses 25,95€ (Lluç, turbot, rap, gambes de Palamós, cloïsses, escamarlans i calamar)

Servei de pa per persona 1,00€

◆◆◆ FOR SHARING ◆◆◆

- * Patatas bravas of "La Masia" 8,90€
- * Empordà cured meats table 9,80€
- * Iberian ham, coca bread with tomato and olive oil 14,20€
- * Anchovies from Palamós, coca bread with tomato and olive oil 8,95€
- * Home-made croquettes: roast chicken and baby squids 5,95€
- * Masheoom croquettes 5,95€
- * Padrón peppers 6,80€
- * Roman style squid 8,40€
- * Charcoal grilled cuttlefish 18,95€
- * Grilled rock mussels 8,90€
- * Smail langoustines from the coast(200g) Sutéed with garlic and parsley 16,95€
- * Grilled prawns from Plamós (200g) S/M€
- * Foie micuit, candied figs, hazelnut praline and strawberries in Módena vinaigrette 15,95€
- * Coca brea with tomato and virgin olive oil 1,60€

◆◆◆ STARTERS ◆◆◆

- * *Salmorejo* with egg and ham mince ST 8,90€
- * *Gazpacho* with chopped vegetables and croutons ST 7,90€
- * Fish soup ST 10,50€
- * Roasted pumpkin cream with gronzola ravioli ST 8,90€
- * Leek quiche 8,95€
- * "La Masia" salad with greens, confitted beans and sherry vinaigrette 8,95€
- * Lukewarm salad with goat cheese, strawberries, toasted walnuts and Módena vinaigrette 8,95€
- * Seasonal tomato salad, Fonteta cottage cheese and anchovies from Palamós 9,20€
- * Cod *esqueixada*, dried tomato, *olivada* and olives 9,60€
- * Old beef carpaccio, pine nuts, two mustrad, rocket and parmesan chese 12,60€
- * Home made cannelloni 8,95€
- * Grilled seasonal vegetables with *romesco* sauces 9,40€
- * Farm eggs, potatoes and *perol sausage* 9,40€
- * Snails "*a la llauna*" with allioli and spicy sauce 11,95€
- * Grilled octopus with hummus, creamy roasted pepper and crunchy crumbs 16,90€
- * Baby cuttlefish with fried free-range egg and tender broad beans 19,30€
- * Steak tartar 16,95€
- * Burrata 11,95€

◆◆◆ RICE AND NOODLES ◆◆◆

- * "Socarrat" Empordà rice with sausages, ribs and cuttlefish 14,20€
- * Paella 14,50€
- * Fish paella 17,00€
- * Black rice with carayfish and garlic aioli 14,20€
- * Cuttlefish and mushroom rice with garlic and parsley emulsion 14,95€
- * Rice with lobster broth (minimum 2 people) 21,95€ p.p.
- * Truffled *ceps* risotto 14,95€
- * *Fideuá* with red prawns 13,95€

◆◆◆ GRILLED MEATS ◆◆◆

with charcoal from the "carbonera" and with garnish

- * Corral chicken 10,90€
- * *Botifarra* sausage with salt and pepper 9,90€
- * 4 months marinated succling pig 16,95€
- * Galician t-bone steak(1kg 100g) 52,00€
- * Steak old cow steak(350g) 18,95€
- * Veal entrails 12,90€
- * Iberian pork 15,60€
- * Iberian sirloin steak 15,60€
- * Duck *magret* 16,90€
- * Charcoal-grilled pork ribs 15,95€
- * Lamb ribs 16,95€
- * Grilled meat with its garnish 24,95€
(Entrecote of old cow, lamb ribs, local sausage, veal entrails and sucker)

◆◆◆ FROM THE PASTURES TO THE TABLE ◆◆◆

- * Duck confit, apple compote and orange sauce 15,95€
- * Veal fricassee with seasonal mashrooms 15,90€
- * Mellow stewed veal with Oporto sauce and potatoes 14,20€
- * Lamb chop with sautéed vegetables 18,90€
- * Old beef steak (350g)with sauce (Green pepper, cheese or Oporto) 19,95€
- * Beef sirloin with "Pedro Ximenez" sauce, potato millefeuille and parmesan cheese 19,95€
- * Free roast chicken with crawfish 16,80€

◆◆◆ FROM THE SEA TO THE TABLE ◆◆◆

- * Suquet of rock fish, clams, and confit potato 17,20€
- * Donostiarra-style hake filet with grilled vegetables 15,95€
- * Donostiarra-style monkfish tail with grilled vegetables 18,95€
- * Tuna tataki with mango cream, avocado and *wakame* algae 15,95€
- * Small octopus with onion on potatoes and mild aioli 14,60€
- * Grilled *turbot* with garlic and chilli oil with potato parmentier 18,95€
- * Marinated tuna belly fillets with shallots 15,85€
- * Cod loin with chanfaina and honey mousseline 16,95€
- * Salmon with cream of leek, sea bream and green asparagus 16,95€
- * Grilled fish with two sauces 25,95€
(Hake, turbot, monkfish, prawns from Palamós, clams, laugoustine and squid)

Bread service for person 1,00€

POUR PARTAGER

- * Les pommes de terre *braves* "La Masia" 8,90€
- * Assortiment de charcuteries de l'Empordà 9,80€
- * Jambon ibérique, pain de coca à la tomate et huile d'olive 14,20€
- * Anchois de Palamós, pain de coca et tomate 8,95€
- * Duo de croquettes de la maison: poulet et calamars 5,95€
- * Croquettes aux cèps 5,95€
- * Poivrons Padrón 6,80€
- * Calamars a la romaine 8,40€
- * Petites seches grillées a la braise 18,95€
- * Moules de roche grillées 8,90€
- * Petits ecrévisses grillés (200g) sauté à l'ail et au persil 16,95€
- * Crevettes Palamós grillées (200g) S/M€
- * Foie micuit, figues confites, praliné noisette et fraises au Módena 15,95€
- * Pain de coca à la tomate et l'huile d'olive vierge 1,60€

ENTRÉE

- * *Salmorejo* avec oeuf et jambon haché ST 8,90€
- * *Gazpacho* aux légumes hachés et croûtons ST 7,90€ ST 7,90€
- * Soupe de poisson ST 10,50€
- * Crème de potiron rôti aux ravioles de gorgonzola ST 8,90€
- * Quiche aux poireaux 8,95€
- * Salade "La Masia" avec verdure, artichauts confits et vinaigrette au sherry 8,95€
- * Salade tiède avec fromage de chèvre, fraises, noix caramélisées et vinaigrette de Módena 8,95€
- * Salade de tomates de saison, recuit de Fonteta (fromage blanc) et anchois de Palamós 9,20€
- * *Esqueixada*, (salade de moure) tomates seches, tapenade et olives Kalamata 9,60€
- * Carpaccio de vache, pignons, deux moutardes, roquette et parmesan 12,60€
- * Canelloni de la maison 8,95€
- * Légumes de saison grillés avec sauce *romesco* 11,90€
- * Oeufs du pays, pommes de *teperol sausage* 9,40€
- * Snails "*a la llauna*" with allioli and spicy sauce 11,95€
- * Poulpe grillé seches avec oeuf frit et petites fèves 16,90€
- * Petites seiches avec œuf de ferme poêlé et petites fèves 19,30€
- * Steak tartar 16,95€
- * Burrata 11,95€

RICE AND NOODLES

- * "Socarrat" de l'Empordà avec seiches, côte de porc et saucisses 14,20€
- * Paella 14,50€
- * Paella de poisson 17,00€
- * Riz noir aux langoustines ceps et alioli 14,20€
- * Riz de seiches et champignons avec emulsion d'ail et persil 14,95€
- * Riz au bouillon d'homard (minimum 2 personne) 21,95€ p.p.
- * Rissoto aux ceps et a la truffe 14,95€
- * *Fideuá* aux crevettes rouges et aux palourdes 13,95€

VIANDES GRILLEES

avec du charbon de bois de la soute à charbon et sa garniture

- * Poulet 10,90€
- * Saucisse avec du sel et du poivre 9,90€
- * Porcelet de 4 mois marine 16,95€
- * Côte de veau de Galice (1kg 100g) 52,00€
- * Entrecôte de vache (350g) 18,95€
- * Entrailles de veau 12,90€
- * Lezard de porc ibérique 15,60€
- * Filet ibérique 15,60€
- * Magret de canard 16,90€
- * Côte de porc grillées 15,95€
- * Cotelettes et moyenne d'agneau 16,95€
- * Viande grillée sur grill avec sa garniture 24,95€
(Entrecôte de vache vieille, coteletes d'agneau, saucisse, antrailles de veau et cochon de lait)

DU PATURAGE À LA TABLE

- * Confit de canard, compote de pommes et sauce à l'orange 15,95€
- * Fricando de veau aux champignons de saison 15,95€
- * Miellaux de ragout de veau a la sauce Porto avec pommes de terre 14,20€
- * Epaule d'agneau rotie avec légumes sautés 18,90€
- * Entrecôte de vache (350g) au sauce (Poivre vert, fromage ou Porto) 19,95€
- * Filet de boeuf avec sauce "Pedro Ximenez", millefeuille de pommes de terre et parmesan 19,95€
- * Roti de poulet avec ecrévisses 16,80€

DE LA MER À LA TABLE

- * Suquet de poisson de roche, palourdes et pomme de terre confit 17,20€
- * Merlu a la donostiarra avec légumes grillés 15,95€
- * Lotte a la donostiarra avec légumes grillés 18,95€
- * Tataki de thone à la crème de mangue, avocat et algue *wakame* 15,95€
- * Petit poulpe à l'ognon sur pommes de terre fines et ailoli 14,60€
- * *Turbot* grillé avec l'ail et a l'huile de piment avec parmentier de pommes de terre 18,95€
- * Ventre de thon mariné aux echalotes 15,85€
- * Filet de morue avec ratatouille et musseline au miel 16,95€
- * Saumon a la crème de poireaux et asperges verts 16,95€
- * Poisson grillé avec deux sauces 25,95€
(Merlu, turbot, lotte, crevettes de Palamós, palourdes, ecrévisses et calamars)

Service de pain par personne 1,00€