



LA MASIA
Restaurant

MENU DE NADAL

Copa de benvinguda amb aperitiu

Escudella de nadal

amb galets i pilotilles de la casa

Amanida de Nadal amb llagostins

mango, tomàquet confitat i vinagreta de maracujà

Raviolis de melós de vedella i poma

sobre parmentier de patata trufada i encenalls de foie

Pastis de lluç i gambes

amb amanida tàrtara, caviar d'ous i micro mezclum

Carn d'Olla

(pollastre, botifarra negra, pilota, cansalada, cigrons, col, pastanaga i patates)

Pollastre coquelette rostit

Amb orellanes, panses, prunes i pinyons

Entrecot de vaca vella (300g.)

A la brasa amb patates al moment i pebrots del Padró

Suquet de cueta de rap

Amb patatetes i cloïsses

Tronc de nadal (De xocolata, farcit de nata amb crema de vainilla)

Sacher suprema (Farcida de mermelada de maduixa)

Coulant de avellana (Amb crema de vainilla i gelat de vainilla bourbon)

Torrans i neules

Vi Blanc, Vi Negre, Cava

Aigua, Pa

34€ iva inclòs

LA MASIA
Restaurant

MENU DE SANT ESTEVE

Canelons de Sant Esteve

Gratinats amb emmental

Amanida catalana

Amb embotits de la zona

Crema de pastanaga i taronja

Amb llagostins i picat de tomàquet semi sec

Rodo de vedella

Amb salsa de jabugo i puré de moniato

Bacallà confitat

Amb crema de pebrots de l piquillo i refregit d'all

Graellada de carn

Pollastre, xai , entrecot i xoriço amb guarnició

Crema catalana

Amb encenalls de carquinyolis

Red velvet

Pa de pessic de cacau, farcit amb crema de formatge

Mosaic de fruita de temporada

Amb sorbet de mandarina

Torrans i neules

Vi Blanc, Vi Negre, Cava

Aigua, Pa

30€ iva inclòs

MENU CAP D'ANY

El nostre entrant amb Gramona Imperial

Mini amanida de salmó Cartier

Tomàquet confitat, emulsió de alvocat i vinagreta d'anet fresc

Tàrtar de gamba vermella i caviar d'ous

Sobre parmentier de patata trufada i micro mezclum

Caneló de creps de cua de vedella B.T.

Amb salsa de foie i ceba caramel·litzada a l'aroma de cardamom

Medalló de rap a la brasa

Sobre crema de garotes, mini carxofes confitades i oli de gambes de Palamós

Les postres per acabar l'any

Mini coulant de xocolata, gelat de vainilla bourbon, picada d'oreo i maduixots

Vi Blanc Paco y Lola

Vi Negre Ribera del Duero

Cava Gramona Imperial

Pa, cafè, raïm de la sort i bossa de cotilló

2 hora de barra lliure amb D.J.

115€ iva inclòs

MENU 1 DE GENER

ENTRANTS

- Espàrrecs verds a la brasa** amb formatge brie gratinat, i encenalls de salmó fumat
Mini quiche de porros amb salsa de 4 formatges i micro mezclum
Carpaccio de vedella arrebossat en herbes amb mini amanida àcida i parmesà
Amanida Cèsar amb suprema de pollastre arrebossat, anxoves, crostons i salsa Cèsar
Coca de recapte cruixent amb escalivada fumada i anxoves de Palamós

PLAT PRINCIPAL

- Magret d'ànec brasa** amb poma caramel·litzada i sal maldon
Xai de llet a la brasa, pal i Mitjana fet amb molt d'art
Melós de vedella B.T. amb salsa de porto, trinxat d'espàrrecs i olives de Kalamata
Suprema de lluç de pinxo a la planxa amb verduretes al vapor i oli d'arbequina
Risotto de ceps i tòfona amb pols de parmesà

POSTRES

- Crema catalana**
Amb encenalls de carquinyolis
Red velvet
Pa de pessic de cacau, farcit amb crema de formatge
Mosaic de fruita de temporada
Amb sorbet de mandarina

Vi Blanc, Vi Negre, Cava
Aigua, Pa

32€ iva inclòs



LA MASIA
Restaurant

MENU DE L'ARRÒS

1 DE GENER

PICA -Pica

Assortiment de mini croquetes

Calamars a l'andalusa amb allioli de tinta

Coca de vidre amb escalivada feta a la brasa i anxoves de Palamós

Amanida verda amb ou dur, tonyina i maionesa

Patates braves La masia

Tria el teu ARRÒS

Paella de verdures min. 2 pers.

o

Arròs negre amb sèpia i allioli suau

o

Paella mar i muntanya

o

Fideuà amb gamba i cloïsses

POSTRES

Crema catalana amb encenalls de carquinyolis

Pastís de la casa

Mosaic de fruita de temporada amb sorbet de mandarina

Vi Blanc, Vi Negre, Cava

Aigua, Pa

28€ iva inclòs



LA MASIA
Restaurant

MENU DE REIS

PICA -PICA

Assortiment de mini croquetes

Calamars a l'andalusa amb allioli de tinta

Coca de vidre amb escalivada feta a la brasa i anxoves de Palamós

Musclos al vapor

Amanida de formatge de cabra amb taronja, fruita seca i vinagreta de Mòdena

Carns a la brasa amb la seva guarnició

Pollastre, botifarra de la zona, magret d'ànec o xai

Melós de vedella a B.T.

Amb salsa de porto premium i patates emmascarades

Tronc de lluç a la planxa

Sobre espàrrecs verds brasa i salsa verda

Arròs negre

Amb sípia i allà-oli suau

Paella mar i muntanya

Crema catalana (Amb encenalls de carquinyolis)

Red velvet (Pa de pessic de cacau, farcit amb crema de formatge)

Mosaic de fruita de temporada (amb sorbet de mandarina)

Coulant de xocolata (amb gelat de vainilla)

Tortell de Reis

Vi Blanc, Vi Negre, Cava

Aigua, Pa

30€ iva inclòs