

Per picar

Olives de Kalamata	5,40
Anxoves de L'Escala amb oli d'oliva	22,70
Pernil Ibèric de gla "Juan Manuel" tallat a ma	32,00
▲ Ensalada russa	17,50
Gambes amb all i julivert	24,00
▲ ☆ Daus de bacallà dessalats en tempura amb salsa romesco (6 peces)	22,00
▲ ☆ Croquetes de pernil ibèric de gla "Juan Manuel" (unitat)	3,75
▲ Calamarsets a l'andalusa amb maionesa de llima	17,80
Cloïsses de Carril XL a la planxa amb llimona i oli d'oliva verge	36,00
Musclos de roca a la planxa amb sofregit de tomàquet tradicional amb toc de gingebre	16,90
▲ Tallarines saltades amb vi blanc	22,40
▲ Mos de tonyina amb albergínia fumada i toc picant	19,80

Entrants calents

▲ Rigatoni amb tomàquet sofregit ricotta i alfàbrega fresca	14,90
▲ ☆ Pop de roca a la graella amb patates confitades, allioli de pebre vermell i sal grossa	28,50
▲ Graellada de verdures amb salsa romesco	17,50
▲ Canelons de tres carns rostides amb beixamel i gratinats amb parmesà	16,50
▲ Coliflor fornejada amb crema cítrica de tahini, iogurt grec i espècies	16,00

Disposem de pa sense gluten

Entrants freds

Amanida de fulles variades amb tomàquet i olives de Kalamata	14,00
▲ Amanida Cèsar amb pollastre a baixa temperatura i la nostra salsa especial	18,50
▲ ◆ Amanida de burrata tàrtar de tomàquet, ruca, oliva Kalamata i salsa pesto	19,50
Amanida de tomàquet ventresca de tonyina i ceba	19,80
☆ Tàrtar de tonyina amanit amb salsa d'ostres i soja, emulsió d'alvocat i "pico de gallo"	28,80
▲ Carpaccio de vedella ecològica amb parmesà, tomàquet semisec i ruca	24,60
▲ Tàrtar de salmó macerat amb mostassa i mel acompanyat de mango i wakame	22,00
◆ Carpaccio de gamba vermella tomàquet de temporada, aranja i festuc torrat	28,00
▲ Gaspaxo de tomàquet i maduixa amb gelat de tomàquet	18,00

Arrossos

▲ Paella de peix i marisc	33,60
Paella de verdures de temporada	21,50
Paella de mar i muntanya	27,00
Arròs caldós de llamàntol	36,40
▲ Rossejat de fideus amb sípia i gambes	22,00
▲ Risotto de bolets amb galeta cruixent de parmesà	26,00

Servei de pa de la casa 3,10

Coca de vidre torrada 4,30
amb tomàquet de penjar i oli d'oliva
verge extra

Salses a petició: Allioli 2,00 | Romesco 3,00 | Maionesa 1,50

Peix i marisc

 *Bacallà a la brasa amb verdures	30,50
 Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau	30,50
 Bacallà amb samfaina	30,50
*Llobarro obert i cuit pel dors estil Santurce (all i bitxo)	34,00
  *Suquet de rap   amb llagostí, cloïsses i patates	37,50
  *Llenguado amb ametlles patates confitades	37,50
*Orada a la sal, a la brasa o al forn	29,50
  *Llamàntol saltat amb cigrons a la marinera	36,80
*Salmó a la planxa amb sal grossa	26,50

Carns a la brasa

*"Chuletón" de vaca raça Frisona maduració 35 dies al tall (1 kg.)	69,50
*Entrecot de l'lom alt raça Simmental maduració 35 dies	34,80
*Filet Premium	32,90
*Costelles i mitjanes de xai	22,00
*Hamburguesa de vedella ecològica dels Pirineus	20,50
*Cuixa de pollastre de pagès	15,80

Podem acompanyar la carn amb patates al caliu o patates fregides o pebrots de Padrón. Altres guarnicions es cobraran a part.

Carns

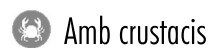
   Peus de porc rostits amb gambes i puré de patates trufat	20,50
Secret ibèric a la brasa amb patates fregides	22,50
Confit d'ànec amb salsa de fruits vermells amb patates confitades	23,00
  *Melós de vedella amb cremós de patata trufada	25,00
 *Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades	26,50
  Timbal de cua de brau tòfona, botifarra negra i poma amb puré de patata trufat	26,00
 *Steak tàrtar tallat a ma, amb gelat de mostassa antiga	32,00
  *Costella de vedella Black Angus de Nebraska a baixa temperatura amb crosta de fruits secs, sobre puré de patata trufat i salsa barbacoa de Jack Daniel's	38,00
   Filet Stroganoff amb cremós de patata trufada	29,70
 Filet premium amb vi negre amb foie al grill, chutney de poma i meló Cantaloup	33,50
 Entrecot de l'lom alt raça Simmental amb pebre verd o amb rocafort	34,80



web



instagram



Preus en Euros

#masiaambrecordsdelpassat · #cantravinou

10% IVA INCLÒS

Consulteu-nos abans de realitzar la vostra comanda.

Tots els productes crus o semi crus es serveixen en compliment del RD 1420/2006. Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a la consulta.

*Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però aquests plats els podem fer amb les mínimes traces possibles. Consulteu-nos en realitzar la vostra comanda