



# La Masia

DESDE 1957


## Entrants freds

Amanida de llagostins i favetes amb panses, pinyons i  
vinagreta de soja


Amanida de canonges amb mango, melmelada de maduixa,  
fruits secs i parmesà 


Carpaccio de bacallà amb gelée de tomàquet i  
oli d'oliva negra 


Carpaccio de tonyina amb ruca i soja

Carpaccio de gamba de Palamós amb daus de tomàquet,  
pinyons i alfàbrega 

Anxoves de Santoña amb oli verge d'oliva i coca torrada

Favetes amanides a la menta amb pernil 

Pernil Jabugo de glà tallat a mà amb coca torrada 

Falses trufes de foie amb trompetes de la mort i  
confitura de ceba 

[www.lamasiarestaurant.com](http://www.lamasiarestaurant.com)




# La Masia

DESDE 1957

## Entrants Calents

Entreteniments de la casa

( Pernil, anxoves, coca torrada, salpicó de marisc, croquetes, calamars romana i xurros de patata i tòfona )


Cuetes de llagostins amb compota de tomàquet  
i oli de festuc 

Favetes amb gambes de Palamós i rossinyols 

Mongetes del ganxet saltejades amb carn de botifarra  
i bolets

Xipirons amb ceba i tomàquet 

Xipirons fregits

Saltejat de calamars i espàrrecs amb tomàquet, oli d'alfàbrega  
i olivada negra 

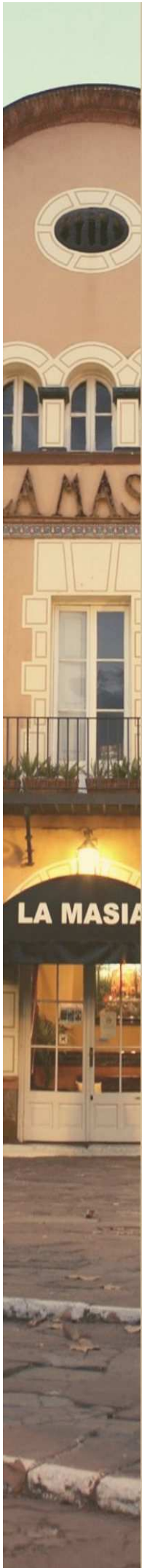
Verdures de temporada a la brasa amb romesco casolà

Pop amb crema de patata i oli de guindilla 

Calamars a la romana

Les nostres croquetes de pernil

[www.lamasiarestaurant.com](http://www.lamasiarestaurant.com)



# La Masia

DESDE 1957

## *Arrossos i Pastes*

Arrossejat d'escamarlans

Paella de peix i marisc 

Paella de llamàntol 

Fideuà

Canelons de l'àvia

Macarrons a la bolonyesa gratinats

## *Plats de Temporada*

Caneló de llamàntol amb pasta fresca i salsa de gamba de Palamós ( només caps de setmana )

Parmentier de patata amb xips de carxofa i oli de pernil

Calçots nets arrebossats amb romesco casolà

Carpaccio de peus de porc gratinats amb parmesà, poma confitada i pinyons

## *Plats Vegeterians/Vegans*

Canelons de verdures amb beixamel gratinats

Croquetes de verdures

Croquetes d'heura, pastanaga i shiitake

[www.lamasiarestaurant.com](http://www.lamasiarestaurant.com)



# La Masia

DESDE 1957

## Peixos

Tonyina vermella saltejada amb verdures i soja

Suprema de lluç del Cantàbric amb crema de porros

Suprema de llobarro salvatge al fonoll 


Cloïsses a la marinera ( de Carril )

Suquet de rap a l'estil Roca amb cloïsses i llagostins


Escamarlans a la planxa 

Llenguado Barretti (fruits secs i taronja)


## Carns

Filet de vedella a l'estil Roca ( mín 2 pers / preu 1 ració) 

Filet de vedella amb foie fresc i salsa d'Oporto

Filet de vedella amb salsa de tòfones 

Espatlla de cabrit rostida al forn 

Mitjanes i costella de xai a la brasa 

Magret d'ànec amb salsa de maduixes 

Botifarra de La Garriga a la brasa

[www.lamasiarestaurant.com](http://www.lamasiarestaurant.com)

