

RESTAURANT **La Masía** *de la Xesca*

MENÚ CAP DE SETMANA

1º PLATS

CALÇOTS D'AGRICULTURA ECOLÒGICA

ARRÒS MELÓS MAR I MUNTANYA

Arroz meloso mar y montaña

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA AMB PINYA A LES DUES TEXTURES

Ensalada de queso de cabra con piña a las dos texturas

"TRIXAT" DE COL I PATATA AMB CANSALADA VIADA

"Trinxat" de col y patata con panceta

2º PLATS

BACALLÀ AL ALL I OLI D'ALL NEGRE

Bacalao al all i oli de ajo negro

SÍPIA A LA PLANXA

Sepia a la plancha

POLLASTRE DE PAGÈS ROSTIT AMB ESCAMARLANS

Pollo de corral rustido con cigalas

SECRET IBÈRIC A LA BRASA AMB "PAPAS A LO POBRE"

Secreto ibérico a la brasa con "papas a lo pobre"

XAI AL FORN (sense feina) AMB MEL, PANSES I PINYONS

Cordero al horno (sin trabajo) con miel, pasas y piñones

CONILL ROSTIT AMB CARGOLS

Conejo rustido con caracoles

XULETÓ DE VEDELLA (500grs.) (+ 1,95€)

Chuletón de ternera (+1,95€)

ENTRECOT DE NEBRASKA O DE CARN MADURADA (+30 dies) (+10€)

VI I AGUA

NEGRE- ROSAT I BLANC:

Roca i Mora

POSTRES (cassolans)

CARPACCI DE PINYA AMB CREMA CATALANA

BROWNIE DE XOCOLATA

CREMA CATALANA

COCA TÈBIA DE CABELL D'ANGEL AMB GELAT DE VAINILLA

COCA DE CREMA

CAFÉ Ó TALLAT

PASTÍS DE FORMATGE

28,56 IVA NO INCLÒS

MENÚ INFANTIL

1 – PLAT DE PASTA + AIGUA O REFRESC + GELAT 9.91€

2 – PLAT COMBINAT DE PASTA/ESCALOPA DE POLLASTRE I PATATES + AIGUA O REFRESC + GELAT 10,91€



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLLUSCOS



ALTRAMUCES