



Menú La Masía

Precio: 152,00€

Aperitivos

Jamón serrano con pan de coca

12 aperitivos a escoger

Brandada de bacalao con olivada y “piquillo”

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta capresse (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo asado

Crujiente de langostino

Cucharilla de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Parrillada de pinchos de carne

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos (brie, cabra de la Garrotxa, oveja, mezcla y manchego) con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Croquetas de setas

Cebiche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Degustación de judías de Santa Pau (Empedrat)

Degustación de mini albóndigas con setas

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con picos de pan de cereales

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Primer plato

"Suquet" de merluza y marisco

Ensalada de salmón ahumado con gambas, aguacate y vinagreta de piñones.

Ensalada asiática con gambas, mango y salsa de cacahuete

Filete de salmón con patatas al horno y salteado de queso y salmón ahumado

Arroz con bacalao, zumo de almejas y verduritas al perfume de azafrán

Segundo plato

Meloso de ternera con setas

Pato con manzana especiada y salsa agridulce

Jarrete de buey con patatas del Vall d'en Bas al aroma de eucalipto

Postres

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Vino blanco Castell Perelada – Cigonyes. DO Empordà

Vino tinto Castell Perelada – 5 fincas. DO Empordà

Cava Alta Alella – Privat Brut Nature ecológico

Agua mineral Sant Aniol de afloramiento volcánico

Cafés y licores